

## ANTIPASTI



Tagliere di tre salumi e formaggi dell'Azienda Agricola Spinelli (pecorino stagionato 3 mesi e formaggio a crosta fiorita) con crostino nero toscano e composta di cipolla caramellata 16

1,7

Tartare di manzo battuta al coltello (120g) 14

Il condimento proposto prevede : olio EVO, sale, pepe, capperi, senape, buccia di limone, worcestershire sauce. In alternativa olio EVO e sale. Non sono possibili variazioni.

4,10

Filetti di acciuga marinata con crostini di pane, burro montato al prezzemolo e cipolla in agrodolce 12

1,4,7,11,12 può contenere 6,10,13,8

Millefoglie di fiori di zucca in tempura, mousse di ricotta e pomodorini secchi 12

7

## PRIMI PIATTI

*La nostra pasta fresca è fatta in casa e lavorata a mano*

Strozzapreti al ragù di capriolo 14

1,9

Risotto con zucchine, zafferano di San Rocco, robiola e guanciale croccante 14

7

Tagliolino nero al ragù di pesce e pomodorini confit 16

1,3,4,14

Tortelli verdi ripieni di patata con salsa di cavolo viola, spuma di ricotta e zafferano di San Rocco 15

1,3,7

Gnudi di ricotta e spinaci saltati al burro e salvia 12

7

## SECONDI PIATTI

Coniglio ripieno, salsa di fondo bruno, senape e santoreggia 14

7,9,10

Braciolina alla pistoiese ripassata con pomodoro e capperi 14

1,3,9

Tagliata di manzo nazionale, crema di rucola e parmigiano 18

7

Bistecca di manzo nazionale, rosmarino e sale grosso 5/etto

Zuppetta rustica di pesce con crostino di pane 18

1,4,9,14

Parmigiana di melanzane della Lalla 12

7

## CONTORNI

Patate arrosto 6

Verdure al forno 6

Insalata di pomodori freschi e basilico dell'orto 6

## DESSERT

Dolci della casa 8