

# ANTIPASTI

Paté di fegatini con nocciole e il pan brioche di Gigliola 16

+ con aggiunta di anguilla laccata 10

Patata montata, funghi, calamari e bottarga 19

Insalata di ricciola marinata 19

Torta di spugnole, castagne e albicocche secche 19

Tartare di tonno con gamberessa fritta 19

Carciofo con ragù di animella e funghi 20

# PRIMI

Trottole al ragù del giorno 18

Pasta mista con fagioli e frutti di mare 18

Ravioli di zucca, burro nocciola e parmigiano 18

Tagliolini al granchio 20

Risotto alla parmigiana con riduzione di Chianti 18

# SECONDI

Carpaccio di manzo con patatine fritte 25

Guancia di vitello al vino rosso e purè 27

Pollo al tartufo 28

Pescato del giorno ai funghi 25

Seppia e biette all'arrabbiata 25

## **MENU I CLASSICI**

Paté di fegatini con nocciole e pan brioche

Risotto alla parmigiana con riduzione di Chianti

Guancia di vitello al vino rosso e purè

Choux alle nocciole

60

## **MENU A MANO LIBERA**

Abbiamo deciso di abbandonare la tradizionale formula di menu degustazione composto da tante portate in sequenza lasciando spazio ad altri elementi importanti della tavola.

L'idea di ristorante come sala museale in cui esporre i piatti non ci appartiene più.

Vogliamo favorire l'atto di mangiare come un momento di condivisione, in cui il focus non sia solo il cibo ma anche la compagnia, il vino, l'ambiente intorno a noi e chi ci serve. Per questo il nostro menù sarà servito in tre parti: un antipasto con vari assaggi da condividere, un primo o un secondo che sceglierete dal menù a la carta e un dolce, sempre alla carta.

65