

Primo Sale - *Primo Sale Cheese*

Erbe del campo / Olio all'aglio Orsino / Crumble di Pepe nero, Wild Erbs / Wood Garlic Oil / Black Pepper Crumble
€22,00

"Pane, Pomodoro e un po' di Salame..."

Variation of Tomatoes / Tuscan Salami / Bread

€24,00

Gambero Rosso di Mazara - *Red Prawn from Mazara*

Roccia di oliva / Nocciola / Limone candito / Spuma di patate / Uova di Salmone, Olive / Hazelnut / Lemon / Foam / Salmon Roe
€29,00

Baccalà mantecato con Amore - *Creamed salted Cod*

Patata / Ceci Neri / Paprika Affumicata / Erba Cipollina / Aglio Nero, Potato / Chickpea / smoked Paprika / Chive / Black Garlic
€24,00

Tartara di Carne "Storica Macelleria Ceccatelli" - "Ceccatelli's" *Beef Tartare*

Tuorlo marinato / Mela / Mayo / Funghi / Gelato al Finocchietto, Marinated Egg Yolk / Apple / Mayo / Mushrooms / Fennel Ice cream

€25,00

Tortellacci

Ricotta, Vaniglia, Limone / Rapa Rossa / Taccole / Caprino, Ricotta cheese, Vanilla / Red Beetroot / Snow Pea / Goat Cheese
€22,00

Spaghetti alla Chitarra e ai Grani Antichi - *Chitarra Style Ancient Grains Spaghetti*

Pagello / Zucchine / Agrume alla brace / Atturato, Red Bream / Zucchini / Burned Citrus / Sicilian Bread Crumbs
€27,00

Riso "Acquarello"

Soprassata / Sedano / Grana Padano 24 Mesi, Sopressata Salami / Celery / Lemon Zest / Grana Padano Cheese
€25,00

Gnocchi Croccanti di Patata - *Seared Potato Gnocchi*

Stracchino / Spinaci / Guanciale / Funghi, Stracchino Cheese / Spinach / Pork Cheek/ Mushrooms
€26,00

Involtino Primavera - *Spring Roll*

Riso / Frutta Secca / Sedano Rapa / More di Gelso, Rice / Dried Fruit / Celery Root / Mulberry
€30,00

Nasello - *Hake*

Bietola / Cetriolo / Aglio Fresco / Semi di Senape, Swisse Chard / Cucumber / Fresh Garlic / Mustard
€38,00

Pancia di Cinta Senese - *Cinta Senese Pork Belly*

Purea di scorza nera alla Birra / Pesca / Lattuga, Salsify and Beer / Peach / Lettuce
€34,00

Piccione- *Pigeon*

Lamponi / Ginepro / Rafano & Pastinaca / Rucola, Raspberry / Geniper Berry / Creen e Parsnip / Rocket
€38,00



“Per Noi Classici” € 80,00

“Pane, Pomodoro e un po' di Salame...”

Variation of Tomatoes / Tuscan Salami / Bread

La Terrina dei Frati - *I Frati Terrine*

Tortelli di Lingua di Vitello - *Veal Tongue Tortello*

Agnello del Casentino – “Casentino’s” Lamb

Prima del Dolce... - *Pre-Dessert...*

il 100% Cioccolato - *100% Chocolate*

... dopo il Dolce - *...after Dessert*

“Considerate la vostra semenza:

fatti non foste a viver come bruti ma per seguir virtute e canoscenza.”

Dante Alighieri, Inferno, Canto 26.

“Gran Menù dei Frati” € 120,00

Nove portate a scelta della Cucina

per tutti i Commensali del Tavolo

Chef’s choice: 9 course menù for Your table

“Fai della Bellezza il tuo Costante Ideale.”

Roberto Capucci, Villa Bardini, Firenze.

Abbinamento Vini dei Frati – Frati’s Wine Paring 45,00 €

4 Cantine a Scelta dei “Frati”

in abbinamento alle Portate dei Commensali

“Frati’s Labels” Wine

choised With Your Tasting Menù

“Lo Champagne lo bevo quando sono contenta e quando sono triste.

Talvolta lo bevo quando sono sola.

Quando ho compagnia lo considero obbligatorio.

Lo sorseggio quando non ho fame e lo bevo quando ne ho.

Altrimenti non lo tocco, a meno che non abbia sete”

Lilly Bollinger

