

*Gamberi rossi di Mazara, la loro maionese di teste,  
patate, vodka e lime*  
€ 20,00

*Baccalà mantecato all'olio di noci, brodo di cipolle, fasolari e finto caviale*  
€ 18,00

*Cannolo di asparagi con ricotta di capra, zuppa di alghe e cialda d'orzo fermentato*  
€ 18,00

*Tartara di manzo in crosta di nocciole, salsa tonnata, tuorlo e foie gras*  
€ 22,00

*La terrina di fegatini versione "Duemilasedici"*  
€ 18,00

*Spaghettoni "Gerardo di Nola", burro e acciughe, finocchi e cozze*  
€ 22,00

*Tortelli di lingua di vitello, il suo fondo ristretto,  
limone candito e salsa verde all'italiana*  
€ 20,00

*Benfatti di patate, ragù di anatra "della Domenica", bietole stufate*  
€ 20,00

*Riso "Acquerello" al carbone, calamaretti spillo, piselli, sedano ed agrumi*  
€ 22,00

*Pici tirati a mano, estratto di friarielli, salsiccia,  
cremoso al Grana Padano "Taglio Sartoriale 24 Mesi"*  
€ 20,00

*Coperto € 5,00*

***Riciclamo il più possibile dando precedenza a prodotti a basso impatto ambientale***

*Branzino di lenza marinato, fumo di mandarini, polenta e cavoletti di Bruxelles*  
€ 30,00

*Quaglia*  
*petto ai cipollotti, cosce agli asparagi*  
€ 28,00

*Filetto di manzo al frutto della passione, salsa al caffè, purè di patate*  
€ 35,00

*“Lumache nel Bosco”*  
€ 30,00

*Carrè di maialino marinato alla senape,*  
*spinaci, carciofi e crema all’aglio dolce*  
€ 28,00

*La Fiorentina alla brace della “Storica Macelleria Ceccatelli ”*  
*di Greve in Chianti, fagioli e patate*  
€ 70,00 al kg

*Selezione di formaggi pecorini e caprini Toscani,*  
*accompagnata dal Pan de’Santi e pera m’briaca*  
€ 18,00

**“PER NOI CLASSICI” € 60,00**

*la Terrina di fegatini*  
*i Ravioli di Mamma Rita*  
*la Guancia di manzo*  
*la selezione di formaggi Toscani*  
*il 100 % cioccolato*

**“GRAN MENÙ DEI FRATI” € 75,00**

*Otto portate a scelta della cucina, per tutti i commensali del tavolo,*  
*con degustazione di 4 calici di vino abbinati € 100,00*