

“Moka di Mare”

€ 24,00

Gamberi rossi di Mazara, spuma di patate, olive e nocciole

€ 24,00

Baccalà mantecato, brodo di cipolle di Certaldo, finto caviale e cialda di ceci

€ 22,00

Tartara di manzo, insalata di funghi, maionese alla senape, sorbetto al finocchietto selvatico

€ 18,00

Terrina di fegatini e il suo creme caramel, Pan de'Santi

€ 20,00

Spaghettoni “Gerardo di Nola”, burro e acciughe, finocchi e cozze

€ 24,00

Riso “Acquarello” ai topinambour, limone, scalogno, marmellata leggermente piccante

€ 24,00

Pici tirati a mano, sugo di capriolo, mirtilli e pecorino di fossa

€22,00

Cappellacci alle tre carni, sugo d' arrosto, grana padano “taglio sartoriale 24 mesi”

€ 22,00

Gnocchi di sedano rapa, crema di zucca, ragù espresso di piccione

€22,00

Coperto €5,00

Trancio di Pesce "da lenza" al fumo, fagioli del purgatorio, insalata di puntarelle
€ 32,00

Quaglia: Petto ai cipollotti, Bon Bon di coscia
€ 30,00

*Filetto di manzo "Storica Macelleria Ceccarelli di Greve in Chianti",
patate mantecate, cavoli*
€ 34,00

"Lumache nel bosco"
€ 30,00

Cotechino di "Babbo Mario", lenticchie nere, indivia brasata, funghi cresponi
€30,00

Selezione di formaggi pecorini toscani
€ 22,00

"Per Noi Classici" € 70,00

la Terrina di fegatini

i Tradizionali Ravioli

la Guancetta di vitello

la Selezione di Formaggi Toscani

il 100% Cioccolato

"Gran Menù dei Frati" € 90,00

*Otto portate a scelta della Cucina, per tutti i Commensali del tavolo
con degustazione di vini abbinati € 120,00*

Ricicliamo il più possibile dando precedenza a prodotti a basso impatto ambientale