

Primo Sale

Erbe del campo / Olio all'aglio Orsino / Crumble di Pepe nero

€ 22,00

Gambero Rosso di Mazara

Roccia di oliva / Nocciola / Limone candito / Spuma di patate / Uova di Salmone

€ 29,00

Baccalà mantecato con Amore

Patata / Ceci Neri / Paprika Affumicata / Erba Cipollina

€ 24,00

Tartara di Carne "Storica Macelleria Ceccatelli"

Tuorlo marinato / Mela / Mayo / Funghi / Gelato al Finocchietto

€ 25,00

Tortellacci

Ricotta, Vaniglia, Limone / Rapa Rossa / Taccole / Caprino

€ 22,00

Spaghetti ai Grani Antichi

Triglie / Finocchio / Agrume alla brace / Atturato

€ 27,00

Riso "Acquarello"

Soprassata / Sedano / Grana Padano 24 Mesi

€ 25,00

Gnocchi Croccanti di Patata

Stracchino / Asparago / Guanciaie / Funghi

€ 26,00

Involtino Primavera

Riso / Frutta Secca / Scorza Nera / More di Gelso

€ 30,00

Nasello

Bietola / Borragine / Aglio Fresco / Senape

€ 38,00

Pancia di Cinta Senese

Purea di carota Viola / Pera / Lattuga

€ 34,00

Agnello: Spalla e Collo

Carciofo / Roveja / Kefir / Menta

€ 36,00

Coperto 5,00 €

“Per Noi Classici” € 80,00

La Terrina dei Frati

Tortelli di Lingua di Vitello

Guancia di Vitello

Formaggi Toscani

Prima del Dolce...

il 100% Cioccolato

... dopo il Dolce

*“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” € 110,00

Nove portate a scelta della Cucina
per tutti i Commensali del Tavolo

“Fai della Bellezza il tuo Costante Ideale.”

Roberto Capucci, Villa Bardini, Firenze.

Abbinamento Vini dei Frati 45,00 €

4 Cantine a Scelta dei “Frati”
in abbinamento alle Portate dei Commensali

“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

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