# MENÙ

## ANTIPASTI

**Tagliere di tre salumi e formaggi** dell'Azienda Agricola Spinelli (pecorino stagionato 3 mesi e formaggio a crosta fiorita) **16€**

con crostino nero toscano e composta di cipolla caramellatá

**Tartare di manzo battuta al coltello (120g)** **14€**

Il condimento proposto prevede : olio EVO, sale, pepe, capperi, senape, buccia di limone, worcestershire sauce. In alternativa olio EVO e sale.
Non sono possibili variazioni.

**Filetti di acciuga marinata** **14€**

con crostini di pane, burro montato al prezzemolo e cipolla in agrodolce

**Sformato di carote** **12€**

su fonduta di parmigiano, indivia belga spadellata e granella di mandorle tostate

## PRIMI PIATTI

*La nostra pasta fresca è fatta in casa e lavorata a mano*

**Strozzapreti al ragù di capriolo** **14€**

**Risotto con cavolo nero, pecorino e guanciale croccante** **16€**

**Tagliolini aglio, olio, peperoncino e briciole di pane aromatizzato** **18€**

**Ravioli ripieni di baccalà** **18€**

su ristretto di pomodoro, capperi e olive

**Ribollita toscana** **14€**

## SECONDI PIATTI

**Coniglio ripieno** — 16€
salsa di fondo bruno, senape e santoreggia

**Sedano ripieno in umido** — 14€

**Tagliata di manzo nazionale** — 18€
crema di rucola e parmigiano

**Bistecca di manzo nazionale** — 5€/ETTO
rosmarino e sale grosso

**Zuppa di pesce e molluschi** — 20€
con pane tostato

**Parmigiana di melanzane** della Lalla — 14€

## CONTORNI

**Patate arrosto** — 6€

**Verdure al forno** — 6€

**Cavolo verza ripassato in padella** — 6€

## DOLCI

**Selezione di formaggi e composte artigianali** — 12€

**Dolci della casa** — 8€