

# DALLA CUCINA

## PRIMI PIATTI

RAVIOLI CACIO E PEPE CON CREMA DI FAVE E  
POLVERE DI PATANEGRA RISERVA

€ 16

RISO CARNAROLI "ZACCARIA" CON RAPA  
ROSSA E OSTRICHE

€ 23

PACCHERO INTEGRALE "GENTILE" CON  
ASPARAGI BIANCHI, CAVIALE AL TARTUFO E  
ROBIOLA INCAVOLATA

€ 21

LINGUINE "FORNARO" CON COLATURA DI  
ALICI, POMODORINI CONFIT E OLIVE  
TAGGIASCHE

€ 15

TAGLIATELLE CON SFILACCI D'ANATRA\*  
E COMPOSTA DI PRUGNE

€ 13

SPAGHETTONI "MASCIARELLI" AI 3  
POMODORI

€ 12

## SECONDI PIATTI

AGNELLO ALLA CACCIATORA

€ 22

SANDWICH DI SCAMPI E FOIE GRAS\*  
CON SALSA DI FRUTTO DELLA PASSIONE

€ 25

ASTICE SU MATTONELLA DI SALE CON  
CATALANA AGLI AGRUMI

€ 28

POLPO ARROSTO CON PAPPÀ AL POMODORO,  
STRACCIATELLA E OLIVE TAGGIASCHE

€ 19

FILETTO DI MANZO ANGUS AUSTRALIANO  
"DRY AGED 28 GG" CON ASPARAGI  
SELVATICI, UOVA 68° E SALSA AL  
DRAGONCELLO

€ 27

FILETTI DI TRIGLIA IN CROSTA DI CRACKERS  
AROMATIZZATI E SALSA GASPACHO

€ 21

## INSALATONE

INSALATA SCOZZESE ————— € 15  
*Carciofi arrosto, salmone scozzese, mozzarella*

INSALATA GRECA CLASSICA ————— € 13

INSALATA SONGINO, ————— € 15  
SPECK D'ANATRA, MANDORLE, PERE

INSALATA DI SPINACINO, CULATELLO ————— € 16  
DI ZIBELLO, REGGIANO A SCAGLIE, NOCI E  
DRESSING AL BALSAMICO DI MODENA

MISTICANZA CON BLU 61, ————— € 14  
PINOLI E MELE SMITH

## CONTORNI

PATATE INFORNATE CON  
PACHINO E CIPOLLA ————— € 6,5

ASPARAGI BIANCHI AL FORNO  
CON MONTASIO FRESCO ————— € 7,5

AGRETTI ————— € 6,5

FRIGGITELLI AFFOGATI ————— € 6,5

ZUCCHINE ALLA SCAPECE ————— € 6,5

## PANE E PASTA SENZA GLUTINE A RICHIESTA

ACQUA MICROFILTRATA 1 LT — €2,5 | ACQUA IN BOTTIGLIA 0,75 LT — €3,5 | PANE — €2,5 | CAFFÈ — €2

*\* Prodotto surgelato, se non reperibile fresco. Tutti i nostri crudi sono sottoposti a procedura di abbattimento a -20°  
In ottemperanza al Regolamento CE 1169/2011, per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita  
documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.*

# SALUMERIA

**PROSCIUTTI ITALIANI** € 18  
*Parma 24 mesi • San Daniele • Sauris • Toscano*

**PROSCIUTTI ITALIANI BRADI** € 21  
*Cinta Senese • Grigio del Casentino • nero dei Nebrodi*

**SALUMI SPAGNOLI** € 21  
*Lomo • Chorizo • Cecina • Morcon Iberico*

**ANATRA E OCA** € 22  
*Cotto d'oca • Salame d'oca • Speck d'anatra • Salame misto suino e oca • Prosciuttino di oca*

**SALUMI NERI** € 21  
*Salame di suino nero • Prosciutto cotto di suino nero • Pruppuni di nero dei Nebrodi • Capocollo di nero siciliano • Capocollo di suino nero della Sila*

**SALUMI AL COLTELLO** € 21  
*Tarese del Valdarno • Jamon Iberico • Cotto di Praga • San Daniele Riserva 24 mesi • Spalla cruda • Crudo di Grigio del casentino • Crudo di Cinta Senese*

**LE NOSTRE BRESAOLE** € 20  
*Bresaola di Toro • Bresaola punta d'anca • Bresaola di tachino • Bresaola tirolese affumicata • Bresaola d'asino • Bresaola di maiale*



**I PRESIDI SLOW FOOD** € 20  
*Tarese del Valdarno • Capocollo di Martina Franca • Spalla cotta di San Secondo • Pruppuni di nero dei Nebrodi • Mortadella Lyon*

**LE MORTAZZE** € 14  
*Suino nero • Alcisa Due Torri • Mortadella d'asino • Santorella pugliese • Mortadella al tartufo nero*

**LA CECINA** € 19  
*Prosciutto di manzo affumicato*

**CULACCIA E CULATELLO** € 21  
*Culaccia di Orlandini • Culatello Croce e Delizia*

**GRASSO E' BUONO** € 16  
*Lardo alle erbe toscano • Lardo di Smarano • Lardo di Colonnata • Tarese del Valdarno*

**SALSAMENTA** € 19  
*Salame di Strolghino • Salame a punta di coltello piccante • Salame toscano di Cinta Brada • Finocchiona toscana • Salame toscano • Soppressata calabrese • Salame al tartufo • Salame di Varzi • Salame al Montepulciano*

**SALUMI SELVATICI DI RISERVA** € 21  
**ROEN-FRATELLI CORRA' E PILLER RONER**  
*Fesa di cervo • Fesa di camoscio • Salame di capriolo • Salame di cinghiale • Salame di camoscio • Salame di cervo*

**SALUMI SPALMABILI** € 15  
*Ventricina nello stomaco • N'duja • Ciauscolo*

**I NOSTRI COTTI** € 13  
*Prosciutto cotto di suino nero • Prosciutto cotto San Giovanni • Culatta arrosto • Spalla cotta di San Secondo • Prosciutto di Praga*

**PATANEGRA RISERVA 130 GR** € 24

**PATANEGRA 36 MESI 130 GR** € 22

**FOIE GRAS** € 18  
*Foie Gras de Canard con composta di mele e sedano*

**COPPA DI TESTA** € 12  
*Coppa di testa, arancio, semi di finocchio, composta di Tropea*

# LATTE E DERIVATI

## I NOSTRI TAGLIERI

### IL GIRO DEI PECORINI — € 16

*Pecorino toscano DOP • Pecorino di Fossa • Pecorino alle more • Pecorino piacentino ennese DOP zafferano e pepe • Pecorino al fieno • Pecorino bio al caglio vegetale*

### FORMAGGI ITALIANI — € 18 GIOVANI E ATTEMPATI

*Robiole piemontesi • Formaggi di Malga • Fontina d'alpeggio • Bitto DOP 12 mesi • Provolone del Monaco • Provolone riserva • Ragusano affinato allo Zibibbo • Ubriaco all'Amarone*

### FORMAGGI FRANCESI — € 24 DOUX ET DUR

*Raclette • Morbier • Comtè • Mimolette Cabrissac • Saint Marcellin • L'affine au Champagne Rosè • Fiancé Des Pyrenees Timannoix De Abbaye • Crottin Misti*

### MUFFATI DAL MONDO — € 26

*Gorgonzola Piccante • Gorgonzola dolce erborinato di capra • Roquefort Premium Stilton • Toma Blu • Blu di monte • Blu 61 • Shropshire • Rochebaron • Bressebleu*

### FORMAGGI UBRIACHI — € 19

*Ragusano al vino Zibibbo • Ubriaco al Raboso del Piave • Ubriaco d'amore all'Amarone • Testun alle vinacce di Barolo • Cacio Birraio • Blu alla birra doppio malto*

### FORMAGGI MOLLI IN CROSTA — € 18 DI TERRA E MARE

*Stracchino e frutta fresca • Robiola con composta di fichi e frutta secca • Caprino fresco con granella di pistacchi e salmone*

### FORMAGGI D'ALPEGGIO — € 18

*Bagoss • Castelmagno • Bettelmatt • Fontina • Bitto DOP*

### MORTADELLA CROCCANTE E SCAGLIE DI PARMIGIANO 20 MESI — € 16

### TRIS DI BURRATINE — € 21

*Acciughe del cantabrico • Pomodorini semi dry • Bottarga di muggine*

## SELEZIONE DI BLINIS € 15

### PANNA ACIDA E SALMONE SELVAGGIO

### SPADA IN CROSTA DI MANDORLE E NOCCIOLE

### TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI

## I NOSTRI PIATTI

### BURRATA CON ZUCCHINE — € 17 ALLA SCAPECE

### BUFALA CAMPANA D.O.P. (250 GR) — € 13

### BUFALA CAMPANA D.O.P. (250 GR) — € 17 E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

### STRACCIATELLA CON AGRETTI — € 16 E BOTTARGA DI TONNO

## I T T I C A

**SALMONE SELVAGGIO DELL'ALASKA** - € 28

*Servito con pane bianco tostato e burro francese*

**SALUMI DI MARE** ————— € 19

*Prosciutto di tonno • Tonno in crosta di pistacchi • Spada in crosta di nocciole e mandorle • Bresaola di tonno • Marlin affumicato*

**BRESAOLA DI TONNO CON SALSA SATAY (LATTE DI COCCO E ANACARDI) ALLE NOCCIOLE** — € 18

**PERCEBES CON PINZIMONIO** ————— € 25  
*Crostaceo galiziano*

**LAMELLE DI CAPESENTA\* CON MANGO E MENTA** ————— € 15

**BOTTARGA DI MUGGINE, POMODORO E SEDANO** ————— € 17

**OSTRICHE "SPECIALE DE CLAIRE" N3** - € 15

**TARTARE DI GAMBERI E STRACCIATELLA DI BURRATA** ————— € 21

**INSALATA DI MARE** ————— € 21

**SCAMPI E GAMBERI ROSSI\* DI MAZARA DEL VALLO** ————— € 35

**CARPACCI FRESCHI\*** ————— € -  
*Prezzo secondo mercato*

**ALZATINA DI PESCE (X 2 PERS.)** ————— € 44  
*Scampi • Gamberi rossi\* • Ricci di mare  
Ostriche • Capesante • Carpacci freschi*

**SFUMATURE DEL CANTABRICO** ————— € 19  
*Alici marinate in aglio e peperoncino  
alici sott'olio • Alici marinate sott'aceto*

**BACCALA MANTECATO, POMODORINI DE CARLO, RUCOLA** ————— € 18

## C A V I A L E

**BELUGA / HUSO-HUSO**

**BELUGA** 28gr — €150

**BELUGA** 50gr — €230

**BELUGA** 100gr - €450

**BELUGA** 200gr - €900

**IMPERIAL GOLD  
AMUR HYBRID**

(SCHRENKY + HUSO DAURICUS)

**IMPERIAL GOLD** 50gr — €170

**IMPERIAL GOLD** 100gr — €340

**ASETRA / ACIPENSER  
BAERII**

**ASETRA** 28gr — €60

**ASETRA** 50gr — €100

**ASETRA** 100gr — €200

**ASETRA** 200gr — €380

## V E G E T A R I A N A

**CARPACCIO DI BARBABIETOLA, RUCOLA E GRANA** ————— € 17

**FANTASIA SOTT'OLIO E SOTT'ACETO** - € 11  
*Carciofi alla cafona, peperoni alla brace, pomodori secchi e sott'olio, lampascioni, verdure sott'olio*

**TRIO PATE' CON SCHIACCIATINA AL ROSMARINO** ————— € 11

**BULGUR CON VERDURE E TAHINA** ————— € 14