

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