

# DALLA CUCINA

## PRIMI PIATTI

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

€ 16

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

CREMA DI PATATE E PORRI CON COZZE PELOSE

€ 13



## SECONDI PIATTI

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

PANCIA DI MAIALINO DA LATTE, CREMA DI  
CAROTE AFFUMICATA E PETALI DI CIPOLLA IN  
AGRODOLCE

€ 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

## 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 d'oca

## SALUMI NERI — € 21

Salame di suino nero • Prosciutto cotto  
di suino nero • Grigio del casentino •  
Capocollo di nero siciliano • Capocollo  
di suino nero della Sila

## LE NOSTRE BRESAOLE — € 20

Bresaola di toro • Bresaola punta d'anca  
• Bresaola di tacchino • Bresaola tirolese  
affumicata • Bresaola d'asino



## I PRESIDI SLOW FOOD — € 20

Tarese del Valdarno • Capocollo di  
Martina Franca • Spalla cotta di San  
Secondo

## LE MORTAZZE — € 14

Suino nero • Alcisa Due Torri •  
Mortadella d'asino • Santorella pugliese  
• Mortadella al tartufo nero

## LA CECINA — € 19

Prosciutto di manzo affumicato

## GRASSO È 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 • Soppresata 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

## JAMON 100% IBERICO

### DE BELLOTA RISERVA 130 GR — € 24

## JAMON 100% IBERICO

### DE BELLOTA 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 D'ALPEGGIO ————— € 18

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

### 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*

---

## 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 formaggi presenti nei taglieri, sono proposti a rotazione in base alla disponibilità del mercato*

## IT 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*

**BOTTARGA DI MUGGINE, ————— € 17**

**POMODORO E SEDANO**

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

**INSALATA DI MARE ————— € 21**

**SCAMPI E GAMBERI ROSSI\* ————— € 35**

**DI MAZARA DEL VALLO**

**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, ————— € 18**

**POMODORINI DE CARLO, RUCOLA**

## 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**

**A SETRA / ACIPENSER  
BAERII**

**A SETRA 28gr — €60**

**A SETRA 50gr — €100**

**A SETRA 100gr — €200**

**A SETRA 200gr — €380**

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

**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 ————— € 14  
E TAHINA**