

*Tanta ricerca delle migliori materie prime locali o non
insieme alla voglia di esaltarle al massimo.*

Questi gli ingredienti della nostra cucina.

Chef Visman Sonia e Pietro Cacciatori

CLASSICI € 70

Alcuni dei piatti che più ci rappresentano,
nati in pochi minuti o frutto di lunghe riflessioni.
Dal 1989 ad oggi.

Sfoglie di pane croccante, broccoli, pesto di pomodori secchi
e acciughe dei Pescatori di Camogli

Gnocchi di patate ripieni di pecorino, barbabietole al cartoccio,
puntarelle e cavolo nero

Risotto al piccione, i fegatini al Vin Santo,
tagliata di petto e menta

Cinghialeto chiantigiano arrostito con erbe aromatiche,
corbezzole e sformatino di rape

Dolce goloso del pasticcere

Abbinamento di cinque vini a bicchiere € 35

UN PO' € 50

La nostra cucina in breve tra brace, aromi e sapori di casa

Tortelli ripieni di ragù di Finocchiona Toscana,
lenticchie nere cotte nel coccio e mantecate all'olio novo
e cipolla in agrodolce

Il Colombaccio

Interpretazione della ricetta di casa Gori Savellini,
sfumato al vino bianco con salsa acciugata e verdure grigliate

Dolce goloso del pasticcere

Abbinamento di tre vini a bicchiere € 25

I menù degustazione vengono serviti per almeno 2 persone

APERITIVO

Prosecco Valdobbiadene 5 €

Champagne 9 €

Cocktails 8 €

ANTIPASTI € 18

Salumi di Cinta Senese di nostra produzione lavorati
secondo tradizione e sfiziosità € 20

(-)

Sfoglie di pane croccante, broccoli, pesto di pomodori secchi
e acciughe dei Pescatori di Camogli

(1-4)

Il cibeo tradizionale di rigaglie di pollo al Vin Santo
con sformatino di porri e porri croccanti

(1-3-5-7-12)

Tartar di barbabietola marinata al melograno,
mayo di mandorle e topinambur.

Sorbetto di melograno & barbabietola

(1-8)

Selezione di formaggi a latte crudo e Bio con composte fatte in casa

(7)

PRIMI PIATTI € 20

Risotto al piccione, i fegatini al Vin Santo,
tagliata di petto e menta

(7-9)

Gnocchi di patate ripieni di pecorino fresco, barbabietole
al cartoccio, puntarelle e cavolo nero

(1-3-5-7)

Tagliatelle fatte a mano al sugo di fagiolo,
aromi di bosco e castagne

(1-3-7-8)

Tortelli farciti di ragù di Finocchiona Toscana,
lenticchie nere cotte nel coccio e mantecate all'olio novo

cipolla in agrodolce

(1-3-9-12)

SECONDI PIATTI € 28

Vitellone Chianino IGP cotto sul fuoco di legna con verdure grigliate:

La Fiorentina € 75/Kg per 2/3 persone

La Costata € 70/Kg per 2 persone

La Tagliata con trito di erbe aromatiche in leggera salsa acciugata con
verdure grigliate 28 €

Cinghialeto chiantigiano arrostito con erbe aromatiche,
corbezzole e sformatino di rape

(1-3-7)

Petto d'anatra alla griglia salsa di aglio nero e zucca gratinata
con semi misti e pistacchi

(7-8-11)

Il Colombaccio

Interpretazione della ricetta di casa Gori Savellini,
sfumato al vino bianco con salsa acciugata e verdure grigliate

(4-12)

Carciofo alla brace con crema di zucca,
pane fritto e ricotta salata €18

(1-3-5-7-8)

Tutto il pane è fatto in casa con lievito madre e
farine di massima qualità

(1-5-7-8-11)

Acqua naturizzata l.0,75 € 3

Caffetteria € 3

Soft drink e birra l 0,33 € 4

Succhi di frutta l 0,50 € 5

Coperto, pane e olio € 5

**Molte delle nostre proposte possono essere preparate senza
glutine**