

*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 sugo di piccione, fegatini al Vin Santo,
tagliata di petto e menta

Capriolo chiantigiano arrosto,
corbezzole e sformatino di rape

Dessert della nostra pasticceria

INVERNO E TRADIZIONE € 60

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

Pici "appiciati a mano" al sugo di capriolo a scaglie di pecorino toscano

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

Zuccotto Fiorentino &
Zabaione al Vin Santo

I menù degustazione vengono serviti per almeno 2 persone

APERITIVO

Prosecco Valdobbiadene 5 €
Champagne 9 €
Classic cocktails 8 €

ANTIPASTI € 18

Salumi di nostra produzione lavorati secondo tradizione
di Macchiaiola Maremmana e sfiziosità € 20
(-)

Sfoglie di pane croccante, broccoli, pesto di pomodori secchi
e acciughe dei Pescatori di Camogli
(1-4)

Sandwich di pane di mais, patè di fegatini, sfoglia di cioccolato
extra fondente e caramello di cipolla
(1-3-7)

Tartar di barbabietola marinata al melograno,
mayo di mandorle e topinambur.
Sorbetto di melograno & barbabietola
(1-8)

PRIMI PIATTI € 20

Risotto al sugo di piccione, fegatini al Vin Santo,
tagliata di petto e menta
(7-9)

Pici "appiciati a mano" al sugo di capriolo
e scaglie di pecorino toscano
(1-3-7-12)

Bottoni di zucca arrosto e origano,
Parmigiano Vacche Rosse e concentrato di pomodoro arrosto
(1-3-7)

Gnocchi di patate ripieni di pecorino, barbabietole al cartoccio,
puntarelle e cavolo nero
(1-3-5-7)

SECONDI PIATTI € 28

Il 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 salsa € 28

Capriolo chiantigiano arrosto,
corbezzole e sformatino di rape
(3-7)

-Germano in due cotture-
Petto alla griglia con mandarini caramellati e
coscio cotto in casseruola con scalogni
(-)

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)

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI € 18
Frutto di un'attenta ricerca in Toscana ed in altre regioni,
solo formaggi a latte crudo e Bio,
per mantenere i sapori originali.
(7)

Molte delle nostre proposte possono essere preparate senza glutine

Acqua naturizzata l.0,75	€ 3
Caffetteria	€ 3
Coperto, pane e olio	€ 4
Soft drink e birra l 0,33	€ 4
Succhi di frutta l 0,50	€ 5