

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

Questi gli ingredienti della nostra cucina.

Chef Sonia Visman e Pietro Cacciatori

I CLASSICI 70 €

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

Dal 1989 ad oggi.

Il cibreo trazionale di rigaglie di pollo al vin santo
con sformatino di porri

Risotto Carnaroli mantecato al Pecorino di Fossa,
spezie del Panpepato, Soprassata e limone candito

Ravioli Mugellani leggermente affumicati,
olio al finocchietto e ragù grosso di carne

Capriolo chiantigiano arrosto con mele alla senape
e neccio di castagne

Dessert goloso del Pasticcere

Cinque vini in abbinamento 40 €

Il menù degustazione viene servito per almeno 2 persone

APERITIVI

Valdobbiadene Prosecco Superiore 5 €

Franciacorta 7 €

Cocktails classici 7 €

ANTIPASTI 16 €

Cipolla sotto cenere farcita con gelato al pecorino,
hummus di ceci, Acciughe di Camogli e menta

(4-5-7-8)

Il cibreo trazionale di rigaglie di pollo al vin santo
con sformatino di porri

(1-3-5-7-12)

Prosciutto di Cinta Senese 24 mesi di stagionatura e salumi
dell' Az. Agr. Spannocchia, sottoli fatti in casa €18

PRIMI PIATTI 18 €

Risotto Carnaroli mantecato al Pecorino di Fossa,
spezie del Panpepato, Soprassata e limone candito

(7)

Pappardelle semi-integrali al sugo capriolo,
more e ginepro

(1-3-7-9-12)

Ravioli Mugellani leggermente affumicati,
olio al finocchietto e ragù grosso di carne

(1-3-7-9-12)

Gnocchi ripieni
pecorino, barbabietole al cartoccio e cavolo nero

(1-3-7)

SECONDI PIATTI 25 €

Il Vitellone Chianino IGP, cotto sul fuoco di legna:

La Fiorentina € 75 al Kg. per 2/3 persone

La Costata € 70 al Kg. per 2 persone

La Tagliata con trito di erbe aromatiche in salsa 25 €

Capriolo chiantigiano arrosto con mele alla senape
e neccio di castagne

(12)

Il Pollo Ficatum, allevato libero, "semplicemente" alla griglia,
cavolfiore fritto e patate

Questo piatto viene servito per 2 persone (25 € per persona)

(1-5-8)

Il Colombaccio

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

(10-12)

Agnello arrosto alle erbe aromatiche, crocchette di cardi
e vellutata di zafferano

(1-5-7-9)

Il nostro piatto vegetariano di verdure invernali 18€

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI 16 €

Frutto di un'attenta ricerca in Toscana come in altre regioni.

Solo formaggi a latte crudo, spesso produzioni Bio,
per mantenere i sapori ed i profumi originali

(7)

Tutto il pane è fatto in casa utilizzando farine di grano
e cereali antichi macinati a pietra

(1-5-7-8-11)

Molte delle nostre proposte possono essere senza glutine

Acqua naturizzata l.0,75 3 €

Caffetteria 3 €

Coperto, Pane di nostra produzione 4 €

e Olio EVO 4 €

Soft drink e birra Menabrea