

# M E N U





## Selezioni - Selections



### Degustazione di oli monocoltivar Toscani

Pane toscano servito con tre varietà di olio monocoltivar

Leccino

Olio dal sapore delicato e leggermente piccante.

Frantoio

Complesso ed elegante caratterizzato da una nota di piccantezza.

Moraiolo

Olio fruttato con marcate note vegetali e astringenti che ricordano il carciofo.

### Tasting of Tuscan Olive oil

Toasted Tuscan bread Served with three varieties of monocoltivar Olive Oil

Leccino

Oil with a slightly bitter and spicy taste.

Frantoio

An oil with a medium-strong intensity, complex and elegant.

Moraiolo

Fruity oil with marked vegetal notes.

19

€18





## Antipasti - Starters

Petto di anatra con soia e miele,  
limone e porro croccante

€18

*Duck breast, soy, honey, lemon and crispy leek*

6 10

Scampo tiepido, la sua maionese  
e insalata acidula

€20

*Warm langoustine, seafood mayo and sour salad*

2 5

Vellutata di cavolo nero, arachidi,  
focaccia croccante e rosmarino

€16

*Black cabbage soup, peanuts, crispy focaccia and rosemary*

1 5

Crema di patate e porri, uovo poche,  
fonduta di castelmagno e tartufo nero

€18

*Cream of potatoes and leeks, poached egg, castelmagno fondue and black truffle*

3 7

## Primi – Pasta course

Cappellacci di anatra, ortiche, castagne e castelmagno

*Duck ravioli, nettles, chestnuts and Castelmagno*

137

€22

Spaghetto vongole, cime di rapa e peperoncino

*Spaghetti with clams, turnip greens and chilli pepper*

114

€24

Risotto gorgonzola e cachi

*Gorgonzola and persimmon risotto*

7

€20

Mezzo pacchero ai tre pomodori,  
basilico, limone e parmigiano

*Pacchero with three tomatoes varieties, basil, lemon and parmesan*

179

€18





## Secondi – Main course

Filetto di manzo, salsa al cacao Rivoire e cavolo nero

*Beef fillet, Rivoire cocoa sauce and black cabbage*

79

€28

Parmigiana di melanzana

*Eggplant parmigiana*

79

€20

Costolette di agnello al mirto, mirtilli e topinambur

*Lamb chops with myrtle, blueberries and Jerusalem artichokes*

79

€26

Ricciola, salsa di arachidi e cime di rapa

*Amberjack, peanut sauce and turnip greens*

45

€28

## Contorni – Sides

Patate al forno – *Baked potatoes*

7

€8

Patatine fritte – *French fries*

7

€8

Verdure di stagione – *season vegetable*

€8

Insalata mista – *Mix salad*

€8

## Insalate – Salads

### Insalata di salmone

€18

Misticanza, salmone marinato, edamame, arancia, salsa yogurt  
Salmon salad (salad, marinated salmon, edamame, orange, yogurt sauce)

47

### Insalata di pollo

€16

Misticanza, pollo, olive taggiasche, parmigiano, salsa senape e miele  
Chicken salad (Misticanza, chicken, Taggiasca olives, parmesan, mustard sauce and honey)

13710

### Insalata autunnale

€15

Misticanza, mele, finocchio, semi di zucca e noci  
Autumn salad (salad, apples, fennel, pumpkin seeds and walnuts)

8

Coperto €3.00

