

Antipasti

RICCIOLA IN TARTARE 32
pomodorini di Pachino alla brace, sesamo bianco tostato
(GF) (4,7,8,11,12)

POLIPETTI ALLA LUCIANA 30
con patate al prezzemolo, olive, capperi di Pantelleria
(1,2,4,7,8,9,14)

MILLEFOGLIE DI TONNO 34
avocado, cipolla rossa di Tropea in agrodolce
(1,2,3,4,5,7,8,9,11,12,14)

UOVO DEL CASENTINO 28
in crosta di pane, spuma di fagioli bianchi di Sorana,
guanciale di Cinta Senese
(1,3,7,8,9,12)

BATTUTA DI MANZO 36
Chianina, nocciole del Piemonte arrosto, crema al gran pepato del
Mugello
(GF) (5,7,8,10,12)

SALUMI E FORMAGGI DI SELEZIONE LOCALE
per due persone 42
prosciutto del Casentino, finocchiona, mortadella di prato, guttus,
pecorino a latte crudo della Maremma, Gran Mugello
(GF) (7,8,9,12)

CAPONATA DI VERDURE 28
con olive, capperi di Pantelleria, pinoli tostati
(VG) (8,9,12)

INSALATA DI POMODORI FIORENTINI 20
(GF,VG)

servita con

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA 28
(7)

FIOR DI LATTE 26
(GF,V) (7)

BURRATA DI ANDRIA 28
(7)

Primi

IL NOSTRO SIGNATURE: MINISTRA DI PASTA E PATATE 36
impepata di cozze, provola affumicata
(1,3,4,7,8,9,12,14)

RISOTTO ALLO ZAFFERANO FIESOLANO 38
gamberi rossi di Mazara del Vallo, formaggio fresco mugellano, limone
verde
(GF,V) (3,7,9,12,14)

RAVIOLI DI RICOTTA E PEPE 32
zucchine fiorentine, mentuccia
(V) (1,3,7,8,9,12)

SCARPARELLO FIORENTINO 30
spaghettoni ai pomodori locali, pesto di basilico, burratina di Andria
(1,7,8,9,12)

FETTUCCHINE ALL'UOVO 34
cinghialotto toscano, fonduta di robiola di Roccaverano e ginepro
(1,3,7,8,9,12)

GNOCCHETTI FIORENTINI 38
astice arrostita, bisque all'arancia
(1,2,3,4,7,8,9,12,14)

"PAPPA" AL POMODORO 28
olio al basilico, mollica di pane toscano, origano
(VG) (1,8,9,12)

Secondi

PESCATO DEL GIORNO *48*
alla viareggina con pomodorini, olive e capperi o in crosta di sale
(GF) (2,4,9,12)

BACCALÀ *44*
cotto in salsa di patate, vongole, aneto
(4,7,8,9,12)

PEPOSO DI MANZO *38*
sedano bianco, bietoline all'arancia
(1,7,8,9,12)

BISTECCA ALLA FIORENTINA *per due persone 140*
di maremmana brada alla griglia
(GF) (12)

GALLETTO DEL VALDARNO *38*
funghetti di stagione, tartufo nero
(1,7,8,9,12)

PARMIGIANA DI MELANZANE *30*
con pomodoro fiorentino, gran mugello e basilico
(V) (1,7,8,9,12)

Verdure

SPINACINO DELLA VAL DI CORNIA CON PECORINO
TOSCANO *15*

FAGIOLI DI SORANA AL TEGAMINO, OLIO DI OLIVA DEI
COLLI FIORENTINI *15*
(VG)

FUNGHETTI DI STAGIONE AL TIMO *15*
(V)

PATATE AL FORNO CON AGLIO E ROSMARINO *15*
(V) (7)

MISTICANZA AROMATICA *15*
(VG)

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine
Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa - Coperto 8 Euro a persona

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: **(1) Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(2) Crostacci**, **(3) Uova**, **(4) Pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **(5) Arachidi**, **(6) Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **(7) Latte**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello. **(8) Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(9) Sedano**, **(10) Senape**, **(11) Semi di sesamo**, **(12) Anidride solforosa e solfiti**, **(13) Lupini**, **(14) Molluschi**.

(* *E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.*

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.