

## ***ANTIPASTI***

SALMONE SCOZZESE SELVAGGIO AFFUMICATO E CONDITO, TOAST E BURRO  
BACCALÀ MANTECATO CON PATATE E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA  
"RICCHI E POVERI" (*CODE DI GAMBERI E FAGIOLI CANNELLINI*)  
INSALATA TIEPIDA DI MARE  
BOTTARGA DI TONNO ROSSO SULLA PATATA LESSA  
FEGATINI, CUORI E DURELLI DI GALLETTO ALLA SALVIA CON TOPINAMBOUR  
SFORMATO DI PORRI CON CREMA DI CARCIOFI € 16,00  
CAPONËT DI FARAONA NELLA FOGLIA DEL CAVOLO AL SUGO D'ARROSTO  
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO ALL'OLIO E PREZZEMOLO  
CON PANE TOSCANO GRIGLIATO E BURRO  
SALSICCIA DROGATA ALLA GRIGLIA CON FAGIOLI CANNELLINI, OLIO E PEPE  
UOVO DI GALLINA IN "CAMICIA ROSSA"

## ***PASTE E ZUPPE***

PAPPARDELLE AL RAGOÛT D'ANATRA AL BARBARESCO  
MALTAGLIATI CON CARCIOFI, PANNA E PROSCIUTTO  
VERMICELLI CON LE VONGOLE VERACI  
ZITI TAGLIATI E ARROTOLATI ALLA GENOVESE  
PACCHERI DI GRAGNANO AL RAGOÛT DI COSTATA (*CINQUE ORE DI COTTURA*)  
SPAGHETTINI ALLA "PEPPINO FIORELLI"  
TAGLIOLINI AL POMODORO, OLIO E BASILICO  
ZUPPA DI FARRO CON CREMA DI FAGIOLI BORLOTTI  
ZUPPA DI PANE E CAVOLO NERO "RIBOLLITA"

## ***LA CARNE***

COSTATA ALLA FIORENTINA (*AL CHILOGRAMMO*)  
CHÂTEAUBRIAND DI FILETTO ALLE BACCHE DI GINEPRO E GIN (*PER 2 PERSONE*)  
TAGLIATA DI MANZO AL PEPE VERDE (*PER 2 PERSONE*)  
FILETTO DI FASSONE AL CARTOCCIO CON PATATE E VERDURE  
LA CASTELLANA DEI SIGNORI (*VITELLO, COMTÉ E CULATELLO*)  
NODINO DI SANATO AL BURRO E SALVIA  
STEAK HACHÉ  
SOTTOFILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL COLTELLO IN SALSIA TARTARA  
TRIPPA DI VITELLO ALLA FIORENTINA

**SI RICORDA CHE È VIETATO FUMARE IN TUTTI GLI AMBIENTI DEL RISTORANTE.**  
(LEGGE 16 GENNAIO 2003, N. 3 – ART. 51)

## ***IL PESCE***

CALAMARI ALLA GRIGLIA  
BOCCONCINI DI RANA PESCATRICE E CALAMARI ALLA LIVORNESE  
PESCESPADA ALLA GRIGLIA AL SALMORIGLIO  
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA  
ORATA ARROSTO NELLA SUA PELLE AL FORNO CON PATATE  
E OLIVE LECCINE (PER 2 PERSONE)

## ***CONTORNI***

PATATE A FIAMMIFERO FRITTE IN PADELLA  
INSALATA MISTAFUGLIE  
FAGIOLI CANNELLINI "AL FIASCO"  
VERDURE LESSE

## ***FORMAGGI***

PARMIGIANO REGGIANO CON LE PERE  
PECORINO ALLA MANIERA TOSCANA  
COMTÉ MARCEL PETITE 33 MESI

## ***IL DESSERT***

SANDWICH DI PANETTONE RICOPERTO DI CIOCCOLATO FODENTE CALDO  
GELATO DI PISTACCHI CON GIN TANQUERAY E PEPE NERO  
GELATO DI CREMA CON IL CIOCCOLATO CALDO FONDENTE  
BONËT AL TRIPLO CIOCCOLATO AMARO  
CROSTATA DI RICOTTA CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO E SCORZE D'ARANCIA  
ZUCCHOTTO FIORENTINO ( RICETTA DI GIUSTO FALCHERO)  
TIRAMISÙ GATTO NERO (2016)  
SORBETTO DI UVA FRAGOLA E GRAPPA DI RAMANDOLO

***GLI ASSAGGINI*** € 60,00

QUESTO È UN MENU DEGUSTAZIONE, COMPOSTO DI NUMEROSE PORTATE, QUINDI PIÙ LUNGO DI UN PASTO ALLA CARTA, MA SICURAMENTE PIÙ IDONEO AD UN'ACCURATA CONOSCENZA DELLA NOSTRA CUCINA; LO SI CONSIGLIA A TUTTI I COMMENSALI DELLO STESSO TAVOLO.

***PANE E COPERTO*** € 5,00

**SI RICORDA CHE È VIETATO FUMARE IN TUTTI GLI AMBIENTI DEL RISTORANTE.**  
(LEGGE 16 GENNAIO 2003, N. 3 – ART. 51)