

ANTIPASTI

BACCALÀ MANTECATO CON PATATE E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
"RICCHI E POVERI" (*CODE DI GAMBERI E FAGIOLI CANNELLINI*)
INSALATA TIEPIDA DI MARE (*GATTO NERO 1962*)
BOTTARGA DI TONNO ROSSO SULLA PATATA LESSA
TORTINO DI ALICI AL FORNO CON POMODORINI, CAPPERI E ORIGANO
PEPERONE ARROSTITO CON LA "BAGNA CAÔDA D'LA SÈIRA"
ACCIUGHE ROSSE DEL MAR CANTABRICO ALL'OLIO E PREZZEMOLO
CON PANE TOSCANO GRIGLIATO E BURRO
UOVO DI GALLINA AL TEGAMINO CON FUNGHI PORCINI, BURRO E PARMIGIANO
GALANTINA DI POLLO AI PISTACCHI IN GELATINA DI ACETO DI MOSCATO
PROSCIUTTO TOSCANO AL PEPE AL COLTELLO

PASTE E ZUPPE

MALTAGLIATI ON FUNGHI PORCINI, BURRO E PARMIGIANO
PAPPARDELLE AL RAGOÛT D'ANATRA AL BARBARESCO
TRENETTE ALLA "BOLOGNESE DI MARE"
VERMICELLI CON LE VONGOLE VERACI
ZITI ARROTOLATI ALLA "GENOVESE DI CALAMARI"
PACCHERI DI GRAGNANO AL RAGOÛT DI COSTATA (*CINQUE ORE DI COTTURA*)
SPAGHETTI ALLA "PEPPINO FIORELLI" (*GATTO NERO 1957*)
SPAGHETTINI AL POMODORO, OLIO E BASILICO
ZUPPA D'ESTATE DI GRAN FARRO

LA TERRA: CARNI E NON SOLO

COSTATA ALLA FIORENTINA
CHÂTEAUBRIAND DI FILETTO ALLE BACCHE DI GINEPRO
TAGLIATA DI MANZO AL PEPE VERDE
FILETTO DI FASSONE AL CARTOCCIO CON PATATE E VERDURE
NODINO DI SANATO AL BURRO E SALVIA
STEAK HACHÉ
SOTTOFILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL COLTELLO IN Salsa TARTARA
SCALOPPA DI SCAMONE DI SANATO CON FUNGHI PORCINI
LA FUNGATA

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

IL MARE

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

CONTORNI

PATATE NOVELLE A FIAMMIFERO FRITTE IN PADELLA
INSALATA MISTAFOGLE
FAGIOLI CANNELLINI "AL FIASCO"
FAGIOLINI, POMODORI E CIPOLLA ROSSA

FORMAGGI

PARMIGIANO REGGIANO "33 MESI" CON LE PERE
COMTÉ 33 MESI DI MARCEL PETITE
PECORINO TOSCANO

DESSERT

PESCHE GIALLE E GELATO GIANDUJA
GELATO DI PISTACCHI CON GIN TANQUERAY E PEPE NERO
GELATO DI CREMA CON IL CIOCCOLATO CALDO FONDENTE
BONÊT AL TRIPLO CIOCCOLATO AMARO
ZUCCOTTO FIORENTINO (*RICETTA DI GIUSTO FALCHERO*)
TIRAMISÙ GATTO NERO (2016)
SORBETTO DI UVA FRAGOLA E GRAPPA DI RAMANDOLO
SORBETTO DI PASSIFLORA E BACARDI GOLD RUM

GLI ASSAGGINI € 60,00