

ANTIPASTI

UOVO DI GALLINA AL BURRO E TARTUFO BIANCO
SALMONE SCOZZESE SELVAGGIO AFFUMICATO E CONDITO, TOAST E BURRO
BACCALÀ MANTECATO CON PATATE E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (*GATTO NERO 1981*)
"RICCHI E POVERI" (*CODE DI GAMBERI E FAGIOLI CANNELLINI*)
INSALATA TIEPIDA DI MARE (*GATTO NERO 1960*)
BOTTARGA DI TONNO ROSSO SULLA PATATA LESSA
FEGATINI, CUORI E DURELLI DI GALLETTO ALLA SALVIA CON TOPINAMBUR
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

TAGLIOLINI AL BURRO E TARTUFO BIANCO
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" (*GATTO NERO 1957*)
TAGLIOLINI AL POMODORO, OLIO E BASILICO
ZUPPA DI FARRO, CARCIOFI E PORRI
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, GRUYERE E PROSCIUTTO*)
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 MISTAFOLIE
FAGIOLI CANNELLINI "AL FIASCO"
VERDURE LESSE

FORMAGGI

PARMIGIANO REGGIANO CON LE PERE
PECORINO ALLA MANIERA TOSCANA
COMTÉ MARCEL PETITE 42 MESI

IL DESSERT

SANDWICH DI PANETTONE RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE CALDO
GELATO DI PISTACCHI, GIN TANQUEREY E PEPE NERO
GELATO DI CREMA CON IL CIOCCOLATO CALDO FONDENTE
BONËT AL TRIPLO CIOCCOLATO NERO
CROSTATA DI RICOTTA CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO E SCORZE D'ARANCE
ZUCCOTTO FIORENTINO (RICETTA DI GIUSTO FALCHERO)
TIRAMISÙ AL VIN SANTO
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)