

ANTIPASTI

INSALATA TIEPIDA DI MARE (*GATTO NERO 1960*)
BACCALÀ MANTECATO CON PATATE E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
"RICCHI E POVERI" (*CODE DI GAMBERI E FAGIOLI CANNELLINI*)
BOTTARGA DI TONNO ROSSO SULLA PATATA LESSA
TORTINO DI ALICI AL FORNO CON POMODORINI, CAPPERI E ORIGANO
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO ALL'OLIO E PREZZEMOLO
CON PANE TOSCANO GRIGLIATO E BURRO
UOVO DI GALLINA AL TEGAMINO CON PORCINI, BURRO E PARMIGIANO
SALSICCIA DROGATA ALLA GRIGLIA CON FAGIOLI CANNELLINI, OLIO E PEPE
GALANTINA DI FARAONA AI PISTACCHI SOTTO GELATINA DI ACETO DI MOSCATO
PROSCIUTTO TOSCANO AL COLTELLO

PASTE E ZUPPE

PAPPARDELLE AL RAGOÛT D'ANATRA AL BARBARESCO
TAGLIOLINI CON ZUCCHINE, FIORI E CIPOLLOTTO
MALTAGLIATI CON FUNGHI PORCINI, BURRO E PARMIGIANO
PACCHERI DI GRAGNANO AL RAGOÛT DI COSTATA (*CINQUE ORE DI COTTURA*)
VERMICELLI CON LE VONGOLE VERACI
TRENETTE ALLA BOLOGNESE DI MARE
SPAGHETTI ALLA "PEPPINO FIORELLI" (*GATTO NERO 1957*)
SPAGHETTINI AL POMODORO, OLIO E BASILICO
ZUPPA DI FARRO D'ESTATE CON FAVE, ROVEJA E FUNGHI

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
NODINO DI SANATO AL BURRO E SALVIA
STEAK HACHÉ
SOTTOFILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL COLTELLO IN SALSIA TARTARA
SCALOPPA DI SCAMONE DI SANATO CON I FUNGHI PORCINI € 28,00
COSCIOTTO DI POLLASTRA RUSPANTE IN GELATINA CON MOSTARDA DI CREMONA

IL PESCE

CALAMARI ALLA GRIGLIA

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

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 NERE (PER 2 PERSONE)

CONTORNI

PATATE FIAMMIFERO NOVELLE FRITTE IN PADELLA
INSALATA MISTAFOLGIE
FAGIOLI CANNELLINI "AL FIASCO"
VERDURE LESSE

FORMAGGI

PARMIGIANO REGGIANO CON LE PERE
PECORINO TOSCANO CON LE FAVE
COMTÉ MARCEL PETITE 42 MESI

IL DESSERT

ANANAS, GELATO DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR E STREGA DI BENEVENTO
GELATO DI PISTACCHI CON GIN TANQUERAY E PEPE NERO
GELATO DI PARMIGIANO REGGIANO E MUFFATO DELLA SALA
CROSTATA DI RICOTTA, MANDORLE E FICHI AL MARSALA
BONÉT AL TRIPLO CIOCCOLATO AMARO
LO ZUCCOTTO FIORENTINO (RICETTA DI GIUSTO FALCHERO)
GELATO DI CREMA AL GRAND MARNIER E POLVERE DI CAFFÈ
SORBETTO DEL *DOPO LE OTTO* (MENTA, SCAGLIE DI CIOCCOLATO E BRANCA MENTA)
SORBETTO DI PASSIFLORA E BACARDI GOLD RUM
SORBETTO *LIMONE & PASTIS*

GLI ASSAGGINI € 65,00