

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
PROSCIUTTO TOSCANO AL COLTELLO

PASTE E ZUPPE

PAPPARDELLE AL RAGOÛT D'ANATRA AL BARBARESCO
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 E CREMA DI FAGIOLI BORLOTTI

LA CARNE E NON SOLO

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 SALSA TARTARA
ROGNONE DI VITELLO ALLO SHERRY SU PURÉE DI FAVE
SCALOPPA DI SCAMONE DI SANATO CON I 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 PESCE

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

CONTORNI

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

FORMAGGI

PARMIGIANO REGGIANO CON LE PERE
PECORINO TOSCANO
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 CON SCORZE D'ARANCIA E SCAGLIE DI CIOCCOLATO
BONËT AL TRIPLO CIOCCOLATO AMARO
LO ZUCCOTTO FIORENTINO (*RICETTA DI GIUSTO FALCHERO*)
GELATO DI CREMA AL GRAND MARNIER E POLVERE DI CAFFÈ
SORBETTO DI UVA FRAGOLA E GRAPPA DI MALVASIA
SORBETTO DI MANDARINI E COINTREAU

GLI ASSAGGINI € 65,00

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