

ANTIPASTI

INSALATA TIEPIDA DI MARE* 2-4-10-12-14 (GATTO NERO 1960) € 20,00

BOTTARGA DI TONNO ROSSO SULLA PATATA LESSA 4-12 € 16,00

LA MELIZZA 1-3-4-5-7 € 16,00

BACCALÀ MANTECATO CON LA PATATA E L'OLIO D'OLIVA 4-12 € 16,00

UOVO DI GALLINA DI BRUNO, BURRO BORDIER DEMI-SEL, TARTUFO BIANCO (5 GR) 3-7 € 28,00

FEGATINI, CUORI E DURELLI DI GALLETTO ALLA SALVIA CON TOPINAMBUR 7 € 16,00

CAPONËT DI AGNELLO E CORATELLA NELLA VERZA NEL SUO FONDO 1-3-7-9- € 16,00

SALSICCIA DROGATA ALLA GRIGLIA CON FAGIOLI CANNELLINI, OLIO E PEPE € 16,00

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO IN OLIO E PREZZEMOLO

CON PANE TOSCANO GRIGLIATO E BURRO 1-4-12 € 16,00

SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO, PANE TOSTATO E BURRO 1-4-7-12 € 16,00

VENTRESCA DI TONNO, FAGIOLI CANNELLINI E CIPOLLA ROSSA 4-12 € 16,00

PRIMI PIATTI: PASTE E ZUPPE

PAPPARDELLE CON RAGOÛT D'ANATRA AL BARBARESCO 1-3-7.9.12 € 16,00

PACCHERI DI GRAGNANO AL RAGOÛT DI COSTATA (CINQUE ORE DI COTTURA) 1-7-9-12 € 16,00

TORTELLINI CON LA PANNA 1-3-7 € 16,00

MALTAGLIATI CON CARCIOFI E PROSCIUTTO 1-3-7 € 16,00

ZITI TAGLIATI ALLA GENOVESE 1-7-9 € 16,00

SPAGHETTI NERI CON VONGOLE VERACI E CALAMARETTI*1-12-14 € 16,00

SPAGHETTINI ALLA "PEPPINO FIORELLI" (GATTO NERO 1957) 1-4-12 € 16,00

TAGLIOLINI AL POMODORO, OLIO E BASILICO 1-3 € 16,00

ZUPPA DI FARRO E CREMA DI FAGIOLI BORLOTTI 9 € 16,00

LA TERRA: CARNE E FRATTAGLIE

COSTATA ALLA FIORENTINA (AL CHILOGRAMMO) € 68,00

CHÂTEAUBRIAND DI FILETTO ALLE BACCHE DI GINEPRO E GIN (PER 2 PERSONE) 7 € 60,00

TAGLIATA DI MANZO AL PEPE VERDE (PER 2 PERSONE) 7 € 56,00

FILETTO DI FASSONE AL CARTOCCIO CON PATATE E VERDURE € 30,00

NODINO DI SANATO AL BURRO E SALVIA 1-7 € 28,00

STEAK HACHÉ € 26,00

SOTTOFILETTO DI MANZO CRUDO BATTUTO AL COLTELLO IN SALSIA TARTARA 3-10-12 € 26,00

LA CASTELLANA DEI SIGNORI 1-7-12 € 28,00

(VITELLO, COMTÉ E CULACCIA)

ROGNONE DI SANATO TRIFOLATO ALLO SHERRY CON PURÉE DI FAVE 1-7-12 € 24,00

TRIPPA DI VITELLO ALLA FIORENTINA 7-9-12 € 22,00

LEGENDA ALLERGENI:

1 GLUTINE, 2 CROSTACEI, 3 UOVA, 4 PESCE, 5 ARACHIDI, 6 SOIA, 7 LATTE, 8 FRUTTA A GUSCIO,
9 SEDANO, 10 SENAPE, 11 SESAMO, 12 ANIDRIDE SOLFOROSA, 13 LUPINI, 14 MOLLUSCHI

IL PESCE

- CALAMARI ALLA GRIGLIA* ¹²⁻¹⁴ € 26,00
BOCCONCINI DI RANA PESCATRICE E CALAMARI ALLA LIVORNESE* ¹⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴ € 26,00
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹² € 26,00
ORATA ARROSTO NELLA SUA PELLE AL FORNO CON PATATE
E OLIVE LECCINE ¹⁻⁴⁻¹² (PER 2 PERSONE) € 52,00

CONTORNI

- PATATE FIAMMIFERO FRITTE IN PADELLA ⁵ € 6,00
INSALATA MISTAFUGLIE € 6,00
FAGIOLI CANNELLINI "AL FIASCO" € 5,00
BROCCOLI BRASATI € 6,00
CIME DI RAPA ALL'OLIO, AGLIO E PEPERONCINO € 6,00

FORMAGGI

- PARMIGIANO REGGIANO 33 MESI CON LE PERE ⁷ € 14,00
COMTÉ MARCEL PETITE 39 MESI ⁷ € 8,00
PECORINO TOSCANO DI MAREMMA A LATTE CRUDO, OLIO E PEPE ⁷ € 6,00
TOMA MACCAGNO A LATTE CRUDO ⁷ € 6,00
BLEU DE MONCENIS CON LA COMPOSTA DI FICHI ⁷ € 6,00

IL DESSERT € 7,00 - € 8,00

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

LEGENDA ALLERGENI:

1 GLUTINE, 2 CROSTACEI, 3 UOVA, 4 PESCE, 5 ARACHIDI, 6 SOIA, 7 LATTE, 8 FRUTTA A GUSCIO,
9 SEDANO, 10 SENAPE, 11 SESAMO, 12 ANIDRIDE SOLFOROSA, 13 LUPINI, 14 MOLLUSCHI

NOTE DEL MENU

Siamo consapevoli e scrupolosi nell'informarvi che tutte i procedimenti per la trasformazione degli alimenti e la produzione dei piatti avviene secondo la normativa vigente in tema di HACCP, Regolamento (CE) n. 853/2004.

Per garantire la salubrità degli alimenti, alcuni prodotti per la preparazione dei piatti, contrassegnati con l'ASTERISCO, in certi periodi dell'anno potrebbero essere sottoposti ad abbattimento negativo della temperatura prima dell'acquisto.

In ottemperanza all'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e circa le vostre intolleranze e allergie alimentari, non esitate a chiedere consigli al nostro personale di sala, così come la LISTA COMPLETA DEGLI ALLERGENI ove sono riportati tutti i nostri piatti suddivisi per ognuno dei 14 allergeni.

Il regolamento (UE) 2158/2017 obbliga tutti gli operatori alimentari a ridurre i livelli di ACRILAMMIDE nei loro prodotti, intervenendo nei processi produttivi durante la cottura degli alimenti amidacei (patate, cereali, pane e biscotti). Da tempo il nostro staff con semplici accorgimenti ha posto l'attenzione su questo punto critico eliminando l'eccessiva doratura nelle frittiture delle patatine, nella cottura al forno di prodotti farinacei (pani, dolci e biscotti) e nella grigliatura del pane.

LEGENDA ALLERGENI:

1 GLUTINE, 2 CROSTACEI, 3 UOVA, 4 PESCE, 5 ARACHIDI, 6 SOIA, 7 LATTE, 8 FRUTTA A GUSCIO,
9 SEDANO, 10 SENAPE, 11 SESAMO, 12 ANIDRIDE SOLFOROSA, 13 LUPINI, 14 MOLLUSCHI

TABELLA DEGLI ALLERGENI

NUMERO	SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	TITOLO SINTETICO
1	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	GLUTINE
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	CROSTACEI
3	Uova e prodotti a base di uova.	UOVA
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	PESCE
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	ARACHIDI
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	SOIA
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattio.	LATTE
8	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	FRUTTA A GUSCIO
9	Sedano e prodotti a base di sedano.	SEDANO
10	Senape e prodotti a base di senape	SENAPE
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	SESAMO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	ANIDRIDE SOLFOROSA
13	Lupini e prodotti a base di lupini	LUPINI
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	MOLLUSCHI

LEGENDA ALLERGENI:

1 GLUTINE, 2 CROSTACEI, 3 UOVA, 4 PESCE, 5 ARACHIDI, 6 SOIA, 7 LATTE, 8 FRUTTA A GUSCIO, 9 SEDANO, 10 SENAPE, 11 SESAMO, 12 ANIDRIDE SOLFOROSA, 13 LUPINI, 14 MOLLUSCHI