ANTIPASTI

INSALATA TIEPIDA DI MARE *(GATTO NERO 1960)** 2-4-10-12-14 *€ 26,00*
"RICCHI E POVERI" *(CODE DI GAMBERI ROSA E FAGIOLI CANNELLINI)** 2-4-12 *€ 24,00*
BOTTARGA DI TONNO ROSSO SULLA PATATA LESSA 3-4-12 *€ 24,00*
LA MELIZZA *(GATTO NERO 1962)* 1-3-4-5-7 *€ 24,00*
BACCALÀ MANTECATO CON PATATE E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 4-12 *€ 22,00*
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, PANE TOSCANO TOSTATO E BURRO BORDIER 1-4-7-12 *€ 20,00*
UOVO DI GALLINA CON TARTUFO BIANCO *(5 GR)* E BURRO BORDIER 3-7 *€ 45,00*
FEGATINI, CUORI E DURELLI DI GALLETTO ALLA SALVIA CON MELANZANE 7 *€ 22,00*
SALSICCIA DROGATA ALLA GRIGLIA E FAGIOLI CANNELLINI *€ 20,00*
PROSCIUTTO TOSCANO AL COLTELLO *€ 20,00*

PASTE E ZUPPE

PAPPARDELLE AL RAGOÛT D'ANATRA AL BARBARESCO 1-3-7-9-12 *€ 26,00*
AGNOLOTTI QUADRATI ALLE TRE CARNI AL SUGO D'ARROSTO 1-3-7-9 *€ 26,00*
MALTAGLIATI CON FUNGHI PORCINI, BURRO E PARMIGIANO 1-3-7-12 *€ 26,00*
PACCHERI AL RAGOÛT DI COSTATA *(CINQUE ORE DI COTTURA)* 1-7-9-12 *€ 24,00*
TORTELLINI DI POLLO ALLA PANNA E PARMIGIANO 1-3-7-9-12 *€ 24,00*
SPAGHETTI ALLA "PEPPINO FIORELLI" *(GATTO NERO 1957)* 1-4-12 *€ 24,00*
FIDELINI CON POMODORO, OLIO E BASILICO 1 *€ 22,00*
PASTA & FAGIOLI 1-3-9 *€ 20,00*

LA TERRA: CARNE E FRATTAGLIE

COSTATA ALLA FIORENTINA *(AL CHILOGRAMMO)* *€ 86,00*
CHÂTEAUBRIAND ALLE BACCHE DI GINEPRO E GIN *(PER 2 PERSONE)* 7 *€ 72,00*
TAGLIATA DI MANZO AL PEPE VERDE *(PER 2 PERSONE)* 7 *€ 58,00*
NODINO DI SANATO AL BURRO E SALVIA 1-7 *€ 30,00*
STEAK HACHÉ *€ 26,00*
PIER TARTARE 3-4-10-12 *€ 28,00*
LA CASTELLANA DEI SIGNORI *(VITELLO, COMTÉ E PROSCIUTTO DI ROCCAFORTE MONDOVÌ)* 1-7-12 *€ 30,00*
ROGNONE DI VITELLO TRIFOLATO AL TIO PEPE 7-12 *€ 28,00*

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* 4-12-14 *€ 30,00*
Bocconcini di rana pescatrice, calamari e vongole alla livornese* 1-4-12-14 *€ 30,00*
Sogliola alla mugnaia 1-3-4-7-12 *€ 30,00*
Orata arrosto al forno con patate e olive leccine 1-4-12 *(per 2 persone) € 60,00*

Contorni

Insalata mista foglie *€ 6,00*
Fagioli cannellini di Bolgheri" al fiasco" *€ 6,00*
Insalata di cicoria amara e pomodori piccadilly *€ 6,00*
Bietole, olio e peperoncino *€ 6,00*

Formaggi

Parmigiano Reggiano 33 mesi con le pere 7 *€ 14,00*
Bettelmatt 2024 7 *€ 8,00*
Comté Marcel Petite 38 mesi 7 *€ 10,00*
Pecorino Toscano di Maremma, olio e pepe 7 *€ 6,00*
Toma Maccagno a latte crudo 8 mesi 7 *€ 6,00*
Grasso d'Alpe Monscera 2024 7 *€ 8,00*
Toma San Sebastiano 7 *€ 8,00*
Bleu de Moncenis 7 *€ 8,00*

Il Dessert *€ 10,00*

Gli Assaggini *€ 80,00*

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 fritture 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) lattiolo.	LATTE
8	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), 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