

## **Antipasti**

Fegatini Toscani 2.0  $\in$ 14,00 (Fegatini di Pollo, Frolla Salata, Frutti Rossi, Vinsanto, Acciuga, Semi di Chia, Capperi) 4-8-10-11-14

Polpo Arrosto in Caprese e Melanzane Affumicate €14,00 7 - 14

Battuta di Vitello, Verdure Marinate, Pesto Gelato e Maionese al Pomodoro €15,00 2 - 3 - 8 - 10 - 14

## Primi Piatti

Tortelli al Pecorino al Mio Aglione €16,00 8 – 10 - 14

Fusillone "Senatore Cappelli", Zucchine, Cozze, Bottarga e Rigatino €16,00

Risotto della Maremma, Gamberi Rossi, Burrata, Limone Candito e Wasabi € 18,00 (per 2 persone) 2 - 8 - 9 - 14

> Pici Fatti a Mano, Anatra del Valdarno e Zafferano della Valdorcia €17,00 2 - 8 - 10 - 14

## Secondi Piatti

Filetto di Maialino "CBT" alle Erbe di Leonina, Cremoso di Patate e Spinacini di Campo €22,00 2 – 8 - 14

Filetto di Manzo al Chianti, Ciliegie e Verdure di stagione e Zenzero Candito €25,00 5 - 8

Agnello in Crosta di Pistacchi, Purè di Piselli, Erborinato Guttus Bio dell'Az La Parrina e Albicocche € 26,00

Baccalà in Olio Cottura, Panatina Integrale al Limone, Gazpacho e Frutti di Mare €26,00 7 - 11

Sua maestà La Fiorentina 6,50 l'etto

## Dessert

Cheese Cake Pesche al Prosecco e Avena Integrale Bio €9,00 5 - 8 - 14 Tiramisù al Pistacchio €9,00 1 - 8 - 10 - 14 Variazione di Cioccolato e Pera della Chiana €9,00

8 – 10 – 14

Millefoglie Inverso con Crema Diplomatica e Frutti di Bosco €9,00 8 – 10 – 14

> Cantucci Senesi e Vinsanto €8,00 1 – 8 – 10 - 14

Selezione di Formaggi Italiani €15,00

3 - 14