

Antipasti

Calamari, pomodorini confit, olive verdi e mandole - All. 8,14 <i>Calamari, confit cherry tomatoes, green olives and almonds</i>	€ 14
Bruschetta con burratina pesche grigliate e noci - All. 1,7,8 <i>Bruschetta with grilled peach, walnut, and burratina</i>	€ 14
Parmigiana di melanzane in pasta fillo - All. 1,7,9 <i>Parmigiana in phyllo dough</i>	€ 14
Bocconcini di galletto croccante e burro al limone - All. 6,7 <i>Bites of crunchy cockerel and lemon butter</i>	€ 14
Gambero rosso marinato alla salsa di soia e crema al grana padano - All. 6,7,2 <i>Red shrimps marinated in soy sauce and grana padano cream</i>	€ 16
Capesante, ristretto di mango e lime - All. 14 <i>Scallops in mango and lime reduction</i>	€ 16
Salanova ,avocado e crema di alghe <i>Salanova ,avocado and seaweed cream</i>	€ 14
Tartare di chianina con zabaione e verdure in agrodolce * <i>Chianina beef tartare ,zabaglione and sweet and sour vegetables</i>	€ 14

Allergeni

1	glutine	8	frutta a guscio e derivati
2	crostacei e derivati	9	sedano e derivati
3	uova	10	senape e derivati
4	pesce e derivati	11	semi di sesamo e derivati
5	arachidi e derivati	12	anidride solforosa e solfiti
6	soia e derivati	13	solfiti
7	latte e derivati	14	molluschi e derivati

Primi

Spaghettoni al pesto di pistacchio e polpo croccante - All. 1,8,7	€ 18
<i>Spaghettoni with pistachio pesto and crunchy octopus</i>	
Soba di grano saraceno, cacio e pepe, tartare di gambero rosso e zest di agrumi - All. 1,2,7	€ 18
<i>Buckwheat soba cacio e pepe ,red prawn tartare and citrus zest</i>	
Spaghettone vongole e bottarga di muggine - All. 1,2	€ 18
<i>Spaghettone with clams and mullet roe</i>	
Trofie con polpettine di chianina * - All. 1,9,3	€ 17
<i>Trofie with chianina meatballs</i>	
Pacchero di gragnano al pomodoro e stracciatella- All 1,7,9	€ 17
<i>Gragnano pacchero with tomato and stracciatella</i>	

Secondi

Filetto di ricciola con crostata di mandorle, chutny di ananas - All. 8,4	€ 27
<i>Amberjack fillet with almond tart ,pineapple chutny</i>	
Filetto di scottona al brandy e pepe verde, spinaci saltati - All.7,13	€ 26
<i>Beef fillet with brandy and green pepper sauteed spinach</i>	
Polpo in tre cotture, paté di ceci, bietole saltate al peperoncino- All. 14	€ 27
<i>Three cooked octopus chickpea patè, spicy beets</i>	
Tagliata di chianina alla griglia, patate al forno *	€ 27
<i>Sliced grilled chianina beef Entrecôte, baked potetoes</i>	

*Piatti special chianina della Val di Chiana

Coperto la sera € 3