

*Vi proponiamo...*

## *Menù Degustazione*

*Autunno / Inverno*

*Dalla Tradizione del Territorio*

*Bruschetta con le Arselle*

*( già sgucciate in salsa di pomodoro )*

*Triglie in "Carrozza "*

*Con Cavolo Nero stufato, Mela e e Mandorle*

*Minestra di Pesce alla Pisana*

*Accompagnata da cubetti di Pane tostato e Formaggio dolce*

*Stoccafisso con Patate*

*servito con Carciofi Stufati*

*Dessert*

*Cantucci di casa con Vin Santo del Chianti*

**€ 70,00**

*Servizio ed Iva Compresi*

*Bevande escluse*

## *Per Iniziare...*

### ***Crudo di Mare:***

*Due Tartare – Pesce Bianco del giorno e Tonno Rosso*  
*Carpaccio di Baccalà Lomo Especial Irlandese* € 40,00  
*Tre Scampi e Tre Gamberi Rossi Sicilia*  
*Ostriche : Gillardeau € 7,00 cad. Kys € 5,00 cad.*

*Sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004*

### ***Finger Food Fantasie di Cucina***

*Cannolo Croccante ripieno di Pesce Bianco e Salsa Verde*  
*Capasanta sfumata al Moscato su Crema di Patate*  
*Pralina di Baccalà* € 30,00  
*Sandwich agli Scampi*  
*Bruschetta con le Arselle*  
*Cocotte di Seppie Nostrali e Pasta Brisé*

### ***Carpaccio di Salmone "Loch Duart" Ikejime Quality***

*Marinato alla Barbarossa con Panna Acida,* € 25,00  
*Insalatina di Puntarelle e Cavolo Cappuccio Rosso*

### ***Tempura di Mazzancolle, Baccalà e Verdure***

*Servita con Gelato al Gorgonzola e Salsa Thai* € 25,00

### ***Triglie in "Carrozza"***

*Con Cavolo Nero stufato, Mela e Mandorle* € 20,00

### ***Aragostella***

*Spadellata servita con Porro Stufato e Funghi di Stagione* € 35,00

### ***Crudo di Terra***

*Pata Negra Blázquez al Coltello, Soffice di Groppone (Cintale Brado)* € 25,00  
*Crocchetta di Pata Negra, Bruschette in Fantasia dello Chef*

### ***Tartare di Carne***

*Angus di Toscana e Sushi di Toro, marinate dal nostro Chef* € 20,00  
*(Carlo Giusti Contadino Toscano di Lajatico)*

## *Caviale Calvisius*

<i>Storione dell'Adriatico</i>	<b>DA VINCI</b>	<i>Royal 10 gr.</i> € 30,00
<i>Storione Russo</i>	<b>OSCIETRA</b>	<i>Royal 10 gr.</i> € 40,00
<i>Storione Bianco</i>	<b>TRADITION</b>	<i>Royal 10 gr.</i> € 30,00

*Servito con Burro, Patate stufate e Uovo sodo Bio*

## *Minestre e Paste ripiene*

### ***Minestra di Pesce alla Pisana***

*Gallinelle, Naselli, Scorfani (pesce di rete) € 20,00*  
*Cubetti di Pane tostato e Formaggio dolce a Parte*

### ***Ravioli di casa alla Burrata***

*Con vellutata di Zucca € 18,00*

## *Paste e Risotti*

### ***Mezze Maniche Integrali \****

*con Gallinella, Funghi Porcini e fonduta al Gorgonzola € 18,00*

### ***Gnocchetti di Patate***

*con Scampi, in salsa di Pomodoro Ciliegino, al profumo di Curry € 20,00*

### ***Spaghetti alle Arselle Sgusciate del Gombo\****

€ 25,00

### ***Linguine al Riccio di Mare della Nostra Costa\****

€ 25,00

### ***Risotto alle Bollicine di Franciacorta***

*con Tartare di Gamberi Rossi € 25,00*

### ***Tagliolini al Caviale (Da Vinci 10 gr)***

*mantecati con burro aromatizzato allo Zafferano, € 40,00*  
*Bottarga di Muggine e spolverata di tuorlo d'Uovo*

**\*Pastificio Gentile Pasta di Gragnano I.G.P**

## Pesci e Crostacei

*Rigorosamente pesce non di allevamento.....*

**Trancio di Rombo e Tartufi di mare** € 35,00  
*in Guazzetto bianco delicato, con olio Evo, scorza di Limone e Salvia  
e cimette di Cavolo Romanesco*

**Pescato\* selvaggio intero:** € 80,00/Kg  
*al Forno, al Vapore, al Sale con Verdure del giorno*

**Vaporata Mista**  
*Filetto di Pescato\*, Scampi Sicilia,  
Mazzancolle nostrali, Calamari e Granchio del Mediterraneo* € 50,00  
*con Verdure al Vapore e Maionese di Casa*

**Baccalà (Lomo Especial Islanda) grigliato sulla pelle** € 35,00  
*con Bietole sbollentate e Patate ripassate*

**Stoccafisso con Patate**  
*servito con Carciofi Stufati* € 22,00

**Mare in teglia** (min x 2) € 80,00  
*Crostacei, Pesce\*, Calamari, Pomodoro, Basilico e Timo*

*Pescato \*: fresco disponibile ogni giorno in base al tempo e al mare,  
Le varie possibilità possono essere richieste al momento dell'ordinazione*

## Carni

*Tagliata di Chianina con Patate al forno* € 30,00  
( Carlo Giusti Contadino Toscano di Lajatico )

*Scaloppa di Fegato di Anatra al Pedro Ximenes*  
*Cipolle brasate e Involtini di Prugne e Bacon.* € 40,00

*Piccioncino semidisossato rosolato in padella,*  
*servito con Cavolo Cappuccio Rosso Stufato* € 30,00  
*e Castagne Bollite*  
( Carlo Giusti Contadino Toscano di Lajatico )

## Formaggi

### *Selezione di Formaggi di Aziende Biologiche Italiane*

*Servite con Assortimento di Confetture e Marmellate*

€ 18,00

*I Dessert .... A seguire..*

*Minerale "Recoaro" € 3,00*

*Caffè espresso Torrefazione artigianale Trinci con piccola pasticceria € 3,00*

*Il Servizio e l'Iva sono compresi nei prezzi indicati*

## I Dessert

**Charlotte calda di Mele al Vin Santo,  
Zenzero e Uvetta** € 10,00  
*con creme Fraiche*

**Dolce Autunno**  
*Flan di Castagne con salsa di Cachi Amaretti  
e Rum Jamaica, Pere Caramellate  
e Gelato ai Fichi* € 13,00

**Zuccotto Panna e Cioccolato**  
*bagnato con Brandy con Crema Inglese* € 10,00

**Semifreddo al Grand Marnier  
nella semisfera di Cioccolato** € 12,00  
*con salsa di Arance*

**Fondente al Cioccolato amaro 72%**  
*con crema alla Menta* € 10,00

**Sorbetti alla Frutta** € 9,00  
*( tre gusti )*

## Vini dolci a calice

**Malvasia Delle Lipari – IGT 2021**  
*Tenuta Capofaro – Salina , Sicilia* € 8,00

**Ben Ryè Passito di Pantelleria Doc 2021**  
*Azienda Agricola Donna Fugata  
Marsala, Sicilia* € 8,00

**Sauternes Castelnau de Suduirant 2019**  
*Chateau Suduirant – Perignac , France* € 10,00

**Moscato Rosa 2020**  
*Abazia di Novacella, Sudtirol-Varna* € 8,00

**Don PX 1999**  
*Bodegas Toro Albala* € 10,00