

# Antipasti

## ...dall'acqua

Polpo cotto a bassa temperatura con purè di broccoletti e micro insalatine

26.00

Capesante marinate all'alchermes, patata soffice e croccante, olio al caffè

28.00

Scampi all'arancia e timo  
con scarola liquida, bottoni di rapa rossa ed erbe

28.00

## ...dalla campagna

Migliaccio di cavolfiore con uovo marinato, tartufo  
e bruschetta di pane agliato

28.00

Pralina di selvaggina con insalatina autunnale e aromi del sottobosco

26.00

Battuta di chianina al coltello con spezie toscane  
dadolata di pomodoro verde alle erbe fini e mosto cotto toscano

28.00

# La Pasta

## **...un mare di sapori vicino alla campagna**

Risotto al cavolo nero con pasta di salsiccia  
bruscoli di biscotto croccante e crudo di gamberi

28.00

La carabaccia, zuppa di cipolle alla cannella con crema di ricotta e seppia

26.00

Pici piccantini con bruschetta di pane Verna all'aglione della Valdichiana  
su baccalà mantecato e tartufo

28.00

## **...tra l'aia e il bosco**

Tortelli di cacciagione con salsa di vino rosso al ginepro

28.00

Spaghetti al fumo, piatto popolare cortonese con cipolla e pancetta  
affumicata al rosmarino, pomodoro arrostito e gioco di fumo

26.00

La Pappardella ripiena di sugo toscano ai tre macinati,  
pomarola e bechamel leggera all'aroma di noce moscata

28.00

# I Secondi

## I Pesci

Trancio di branzino, bietola saltata e fumetto allo zafferano

38.00

Giara di pesci e crostacei in infuso di zenzero e alloro

38.00

Tonno in crosta di olive nere con finocchio stufato, capperata  
e salsa all'arancia

38.00

## Le Carni

Composizione di maialino da latte in forno con carota arrostita e rape

36.00

Lombetto di agnello al rosmarino e aglio con spinaci cotte e crude

40.00

Il nostro piccione in casseruola con salsa del suo fegatino,  
topinambur e scalogno

38.00

Anatra cotta a bassa temperatura con salsa di zucca gialla piccante  
e verdure autunnali

38.00

# Né carne ..né pesce

## Le Uova

### *Uovo opalescente*

su pesto di cavolo nero, prosciutto croccante salsa all'aglio e aringa

30.00

### *Frittata soffice*

di bianco montato, tuorlo tenero, funghi e tartufo

30.00

## Insalata

### *La Panzanella in Rosso*

Il pane sciocco toscano, con verdure e frutta rossa autunnale,  
cocktail di rapa rossa all'aceto balsamico

26.00

## I Formaggi

Selezione di formaggi del territorio e di altre regioni accompagnati da pere calde  
al rosmarino, miele di castagno, marmellata di melanzane al coriandolo  
e pane caldo alle noci

32.00

*In presenza di allergie e/ o intolleranze alimentari  
chieda a Luigi o Rosario che saranno lieti di darle esatte informazioni*

Table pleasure 10.00