

## Menu di Capodanno 2015-2016

### *Antipasti :*

Tagliere Mangiafoco di salumi e formaggi tipici toscani  
con l' accompagnamento di gelatine di vino marmellate e miele al tartufo 22 euro

Segato di Carciofi Freschi e puntarelle alla romana  
con scaglie di parmigiano e salsa di acciughe 16 euro

Bocconcini di bufala caldi con prosciutto crudo e schiacciata tostata 15 euro

Degustazione di Bufale e Burrate con prosciutto crudo del casentino , pomodori secchi siciliani e  
carciofini 28 euro ( per 2 persone)

Pesce : Carpaccio di Tonno e pesce spada affumicato  
con ananas fresco e frutti di bosco 18 euro

### *Primi Piatti :*

Tagliolini al tartufo bianco Fresco 28 euro

Ribollita Toscana 15 euro

Pici al Ragu' di Chianina 18 euro

Lasagne al radicchio trevigiano e pecorino di fossa 18 euro

Pesce : Maltagliati con Gamberoni e carciofi 20 euro

### *Secondi Piatti :*

Peposo di Chianina con tortino di patate 24 euro

Tartara di Chianina con segato tiepido di carciofi 22 euro

Polpette di carne bianca con crema di pecorino e tartufo bianco 23 euro

Hamburger di verdure di stagione con burrata affumicata e pane tostato 18 euro

Parmigiana di verdure con stracciatella di bufala 18 euro

Pesce : Tortino di Gamberi e zucchine con insalatina dello chef 22 euro

*Dolci dell Casa* :10 euro – Degustazione di dolci 16 euro

Tiramisu'

Cheese Cake con frutti di Bosco o cioccolata calda

Torta di mele e cannella con panna

Torta Mangiafoco con cioccolato e peperoncino servita con panna

Coperto 2 euro – Minimo 2 pietanze a persona

tassativa la prenotazione 055/2658170 – 335,1356251 borgo ss. Apostoli 24/26 r firenze