



Menù di S. Silvestro



Antipasti

<i>Flan di formaggi Senesi, Carpaccio di pere, miele Acacia su letto misticanza*</i>	€ 14
<i>Tagliere di prodotti Tipici Toscani*</i>	€ 15
<i>Fantasia tiepida di Mare con pinzimonio di Verdure in vinaigrette di olio EVO e limone*</i>	€ 18
<i>Sbriciolona del Casentino con crostini di Polenta frita ai Funghi Porcini*</i>	€ 15
<i>Carpaccio di Salmone agli Agrumi*</i>	€ 17

Primi Piatti

<i>Pappardelle al ragu di Daino</i>	€ 17
<i>Tagliolini al nero di Seppia e lime</i>	€ 18
<i>Risotto Carciofi, Taleggio e Guanciale croccante*</i>	€ 20
<i>Cappellacci di Spigola con zucchine ciliegini ed erba cipollina</i>	€ 21
<i>Ravioli al limone con salsa di Tartufo e scaglie di grana</i>	€ 19

*I piatti indicati con l'asterisco sono privi di glutine

Secondi Piatti

<i>Bistecca alla Fiorentina*</i>	al Kg € 70
<i>Filetto di Manzo all'aceto balsamico</i>	€ 33
<i>Polpo alla Griglia con Purea di patate e Olio aromatico*</i>	€ 24
<i>Guancia stufata al Bolgheri su Polenta*</i>	€ 26
<i>Lombatina di Vitella alla Brace*</i>	€ 24

Contorni

<i>Patate arrosto*</i>	€ 7
<i>Spinaci saltati</i>	€ 7
<i>Insalata mista con Pomodorini Ciliegini*</i>	€ 6
<i>Cuore di Carciofi*</i>	€ 7
<i>Lenticchie saltate di Buonagurio</i>	€ 7

Coperto € 3