

ANTIPASTI

SALUMI E FORMAGGI CON GNOCCO FRITTO E MARMELLATA DELLO CHEF	€ 18
CULATELLO CON GNOCCO FRITTO	€ 19
SELEZIONE DI FORMAGGI CON MARMELLATA DEL TdV E MIELE	€ 18
ACCIUGHE PANE E BURRO	€ 20
Le Acciughe del Mar Cantabrico, il Nostro Pane Croccante Ed il Burro al Pompelmo Rosa	
GAZPACHO DI FRAGOLE E ACETO BALSAMICO, BRANZINO IN CEVICHE E Gelato alla Cipolla di Tropea	€ 19
LA NOSTRA INSALATA GRECA	€ 15
Peperone Rosso Caramellato, Crema di Feta, Erba Cipollina Brunoise di Cetriolo e Scarola	



PRIMI

RISOTTO DI LAGO BURRO E SALVIA	€ 19
Filetto di Persico Croccante e Gel di Ribes	
FREGOLA RISOTTATA CON CREMA DI CAROTE	€ 17
Spirale di Ricotta al Limone e Battuta di Capperi e Menta	
RAVIOLO ALLA PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 16
Raviolo Ripieno di Melanzane, Crema di Pomodoro Marinato Chips di Melanzana e Basilico Fresco	
PICI CACIO & PEPE	€ 18
Con Fichi Freschi	



LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEI PIATTI E NELLE PREPARAZIONI E' DISPONIBILE SU RICHIESTA

In ottemperanza al regolamento europeo 1169/2011 segnaliamo l'entrata in vigore della legge che obbliga la segnalazione della presenza di allergeni nelle nostre preparazioni.

A seconda dei diversi piatti che proponiamo potete trovare: aglio, alloro, cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latticini, frutta con guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini o fave, molluschi.

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e vi mostreremo il libro allergeni. Grazie

***alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco**

mediante abbattimento rapido di temperatura] come descritto nelle procedure di autocontrollo igienico ai sensi del re.ce n. 852/04

GRIGLIA

FIORENTINA LIMOUSINE (1,4 kg. c.ca) Premiato Salumificio GAMBA dal 1880	€ 9,5 etto
FIORENTINA BLACK ANGUS AMERICA (1,4 kg c.ca)	€ 8,5 etto
COSTATA LIMOUSINE (800 gr. c.ca) Premiato Salumificio GAMBA dal 1880	€ 9,5 etto
FILETTO DI ANGUS IRLANDESE (250 Gr.)	€ 29
DIAFRAMMA DI LIMOUSINE (250gr. c.ca) Premiato Salumificio GAMBA dal 1880	€ 24
CHATEAUBRIAND (500gr.) "nome che la cucina francese dà a un particolare taglio di carne di bovino adulto molto pregiato, ricavato dal cuore del filetto"	€ 53

Le Carni vengono servite con i Nostri Contorni

SECONDI

COTOLETTA DI VITELLO Con Crema di Patate	€ 36
ROAST BEEF DI PICANHA Con Albicocca e Cardamomo al Cartoccio e Pak-Choi Scottato	€ 22
TROTA SALMONATA IN CARPIONE A MODO NOSTRO Con Yogurt al Basilico e Fichi Freschi	€ 24
LA TARTARE DI MANZO Con Gin, Mela al Limone e Panna Acida al Dragoncello	€ 25
LA TARTARE DEL TEMPO DI VINO Con Verdure alla Julienne	€ 25

LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEI PIATTI E NELLE PREPARAZIONI E' DISPONIBILE SU RICHIESTA

In ottemperanza al regolamento europeo 1169/2011 segnaliamo l'entrata in vigore della legge che obbliga la segnalazione della presenza di allergeni nelle nostre preparazioni.

A seconda dei diversi piatti che proponiamo potete trovare: aglio, alloro, cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latticini, frutta con guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini o fave, molluschi.

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e vi mostreremo il libro allergeni. Grazie

***alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco**

mediante abbattimento rapido di temperatura] come descritto nelle procedure di autocontrollo igienico ai sensi del re.ce n. 852/04

DOLCI

TIRAMISU' DEL TEMPO DI VINO	€ 9
TRE MODI DI DIRE CIOCCOLATO Crema al Cioccolato Bianco e Acqua, Parfait Gianduia E Crumble Cioccolato e Oliva Nera	€ 10
PROSCIUTTO E MELONE DEL TdV Tartare di Melone al Timo e Gelato al Prosciutto Crudo	€ 9
LE TORTE DEL MASTRO PASTICCERE DEL TEMPO DI VINO	€ 9

LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEI PIATTI E NELLE PREPARAZIONI E' DISPONIBILE SU RICHIESTA

In ottemperanza al regolamento europeo 1169/2011 segnaliamo l'entrata in vigore della legge che obbliga la segnalazione della presenza di allergeni nelle nostre preparazioni.

A seconda dei diversi piatti che proponiamo potete trovare: aglio, alloro, cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latticini, frutta con guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini o fave, molluschi.

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e vi mostreremo il libro allergeni. Grazie

***alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco**

mediante abbattimento rapido di temperatura] come descritto nelle procedure di autocontrollo igienico ai sensi del re.ce n. 852/04