

## ANTIPASTI

### **SFORMATO DI VERDURE DEL NOSTRO ORTO (1,7).....€ 11**

Sformato di verdure dell'orto dell'Azienda la Faretra con crema di Pecorino di Manciano e sfoglie di Pane Gutttau.

### **BOCCACCIO .....€ 17**

Culatello di Zibello, Speck riserva, Lardo di Patanegra, Capocollo di Cinta Senese, Salame nobile Cremasco, Salame di Cervo, Lonzino di maiale nero, Bresaola di Capriolo .

### **GARIBALDI (3,6,10) .....€17**

Battuta a coltello di limousine Maremmana affumicata al legno di arancio, accompagnata da cetriolo marinato, senape antica, maionese al lime, uovo marinato, tabasco, fior di sale, frutti del capper, cipolla di tropea fresca

### **PETTO DI ANATRA MARINATO (7).....€18**

Petto di anatra marinato alle erbe provenzali, ricotta vaccina e insalata di Campo.

### **SASHIMI DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO (4,6,8)\* .....€ 18**

Guanciola Tonno Rosso, pinoli tostati, maionese alla Ponzu e mentuccia

### **INSALATA TIEPIDA DI MARE CON VERDURE CROCCANTI (2,9,14)\*.....€ 19**

Seppie dell'arcipelago Toscano, Calamari di cattura, Mazzancolle Locali, Gambero Rosso Zucchini dell'orto, Sedano, Carote, pomodorini e Basilico

### **CRUDO DI OMBRINA ROSSA, FINOCCHI E CAVIALE DI FRUTTA (4)\* ..... € 19**

Ombrinaa rossa del Gargano, carpaccio di Finocchi, caviale fatto in casa di Agrumi e frutta di stagione.

## PRIMI

### **TAGLIATELLE DI CASTAGNE AL BATTUTO DI FAGIANO. (1,3,9)\* .....€17**

Tagliatelle fatte in casa con farina di castagne e semola senatore Cappelli al Battuto di Fagiano

### **TORTELLI BUFALA E ORTICA (1,3,7)\* .....€17**

Pasta ripiena con di ricotta di Bufala, ortica, al Burro e salvia, Pecorino Riserva e Spuma di Bufala

### **GNOCCHI DI BORRAGINE AL RAGÙ BIANCO DI CINTA SENESE (1,3,9)\* .....€16**

Gnocchi fatti a mano con patate rosse e borragine al ragù di maiale di Cinta Senese in bianco

### **RAVIOLI DI MAZZANCOLLE (1,2,3,9)\* .....€18**

Pasta ripiena di Mazzancolle locali e porri, fumetto del ripieno, porri al forno

### **PICI CACIO PEPE E TONNO ROSSO (1,4,7)\* .....€18**

Pici fatti in casa , Pecorino, Pepe di Sichuan, Tonno Rosso, scorza di Limone

### **CAPPELLACCI DI RANA PESCATRICE AFFUMICATA. (1,3,7)\* .....€18**

Cappellacci ripieni di rana pescatrice affumicata in casa, Katsobushi, burro, menta e peperoncino

### **TAGLIOLINI AI GAMBERI ROSSI (1,2,3,8)\* .....€ 19**

Tagliolini fatti in casa con gambero rosso di Mazzara del Vallo, pomodorini, Rucola e pinoli

## SECONDI

**CAPOCOLLO DI CINTA SENESE** .....€ 17  
Capocollo di cinta senese CBT a 75° e finito in padella

**COLOMBACCIO, \*** .....€ 26  
Colombaccio CBT, Frutta rossa essiccata, Cipolla di tropea in agrodolce e fiori eduli

**AGNELLO IN DUE COTTURE.** .....€ 20  
Costolette di agnello CBT a 60° finito in padella, Mentuccia, Timballo di patate vielotte e zucca marinata

**TAGLIATA DI VITELLONE**.....€ 20  
Controfiletto di Blonde d'Aquitaine alla griglia, servito su pietra ollare

**BISTECCA ALLA FIORENTINA** .....€ 6,5 all hg

**GRIGLIATA DI MARE (2,4,14)\*** .....€ 29  
Scampi, Gamberi rossi, Mazzancolle, Seppie, Calamari, Polpo

**FILETTO DI SPADA ALL ISOLANA (4,9)\*** .....€ 19  
Pesce spada del Mediterraneo, olive , pomodorini, sedano, cipollotto, origano, capperi, aglio, basilico.

**RICCIOLA, CARDONCELLO E TARTUFO ESTIVO(4)\*** .....€ 29  
Trancio di Ricciola in padella, Cardoncelli, Timo e Tartufo estivo

## ZUPPE E VEGETARIANI

**ZUPPA DI MOSCARDINI (1,9,14)\*** .....€ 19  
Moscardini, carote, sedano aglio cipolla e pomodoro con crostini di pane

**ZUPPA DI PESCATRICE (1,9,4)\*** .....€ 19  
Guanciale di Pescatrice, Carote, Sedano, Cipolla, Prezzemolo, Pomodorini, Crostini di Pane

**ZUPPA TOSCANA (1,9)\*** .....€ 17  
Carote, Sedano, Cipolla, verza, Cappuccio, Cavolo Nero, Bietola, Cannellini, Pane, Patate

**PARMIGIANADI MELANZANE (7,9)\*** .....€ 14  
Melanzane fritte, salsa di pomodoro, basilico, Grana Padano, Mozzarella Fiordilatte

**SELEZIONE DI FORMAGGI (7)**.....€ 21  
Guttus (La Parrina), Antica Macina, Azul (Saba), Cacio di Venere, Antica Riserva (Il Fiorino), Ambra di Talamello (La Rocca), Francescano (La Maremmana) Castelmagno di Alpeggio (worldle) Ziegiz di Caverna (Capriz).

## CONTORNI

**VERDURA DEL GIORNO RIPASSATA, FAGIOLI AL FIASCO, O PATATE ARROSTO....** € 5

1 Cereali con glutine. 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3 Uova e prodotti a base di uova. 4 Pesce e prodotti a base di pesce. 5 Arachidi e prodotti a base di Arachidi. 6 Soia e Prodotti a base di Soia. 7 Latte e prodotti a base di latte. 8 Frutta a Guscio. 9 Sedano e prodotti a base di Sedano. 10 Senape e prodotti a base di Senape. 11 Semi di Sesamo e prodotti a base di sesamo. 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale. 13 Lupini e prodotti a base di lupini. 14 Molluschi e prodotti a base di Molluschi ... **SERVIZIO € 3**