

“La nostra è una cucina essenziale.

La ricercatezza degli ingredienti, della loro stagionalità e dei metodi di lavorazione ha lo scopo di valorizzare ogni pietanza.

Non esistono ricette definitive: ogni preparazione combinata armonicamente è realizzata per esaltare l'ingrediente principale.”



ANTIPASTI

Carpaccio di melone e cetriolo marinati, feta,
misticanza di rucola e menta, pomodorino giallo confit
12.00

Selezione di formaggi "De' Magi"
16.00

Fiore di zucca fritto ripieno di ricotta e alici, crema di datterino rosso
14.00

Tartare di tonno, crema di burrata, pesto di rucola e
mandorle, pomodorino secco
16.00

Selezione di salumi di Suino Nero Macchiaiola Maremmana "Il Poggiolino"
16.00

Carpaccio di manzo marinato, salsa Gribiche, cipolla rossa caramellata,
datterino giallo confit, gelée di aceto balsamico
14.00



PRIMI

Paccheri alla norma, pomodorini bruciati, mentuccia fresca,
scaglie di ricotta salata
14.00

Ravioli ripieni di burrata e ortica mantecati al burro nocciola,
crudité di Gambero Blu della Nuova Caledonia
16.00

Fusilloni alla trabaccolara, pesto di rucola e mandorle,
pomodorino fresco marinato, limone candito
16.00

Risotto rosa marchetti "Fattoria Nori" all'olio, aglio nero e vongole
16.00

Pici al ragù bianco di lepre ed erbe mediterranee
14.00

Tortelli di patate artigianali della Valle del Bisenzio al ragù d'anatra,
zeste d'arancia, riduzione di Bitter Classic "Nunquam"
16.00



SECONDI

Involtino di verza ripieno di caprino, uvetta e pinoli, briciole croccanti,
crema di yogurt al limone, sale maldon alla liquirizia
16.00

Tonno in crosta di panko alla salvia, peperone giallo e rosso in doppia
consistenza, olive taggiasche, mayo alla menta
20.00

Filetto di pescato del giorno, salsa all'acqua pazza,
verdure scottate, olio al basilico
18.00

Polpo scottato, fagiolini croccanti e in crema, salsa aioli, mandorle tostate
20.00

Medaglioni di coniglio lardellato su letto di rucola,
patate novelle fondenti alle erbe, mayo alla paprika
18.00

Filetto di manzo alla Rossini:
pancarré, spinaci saltati, foie gras, tartufo nero, salsa al Madeira
28.00



BEVANDE

Acqua naturale o frizzante 75 cl.
3.00

“La 5” Golden Ale Birrificio L’Olmaia 75 cl.
12.00

“La 9” Pale Ale Birrificio L’Olmaia 75 cl.
12.00

“Tangerine” Session IPA Birrificio L’Olmaia 75 cl.
12.00

Coca-Cola vetro 35 cl.
4.00

COPERTO A PERSONA / SERVICE CHARGE PER PERSON
3.00

PER L'ELENCO DEGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE

