

ANTIPASTI

Tortino di patate e porcini, crema di pecorino di fossa,
chips di cavolo nero, accompagnato da pan brioche
16.00

Selezione di formaggi “De’ Magi”
16.00

Tartare di gambero rosso, mayo allo zenzero, insalatina di cavolo viola
marinato, gelèe di pompelmo rosa, granella di arachidi
22.00

Selezione di salumi “Salumificio Mannori”
16.00

Tartare di Fassona Piemonte IGP, radicchio tardivo marinato,
tuorlo grattugiato, olio al timo limone
18.00

Vitello tonnato, polvere di capperi delle Eolie,
riduzione di aceto balsamico e caffè
16.00



PRIMI

Fusillone, crema di cavolo nero, acciughe del Mar Cantabrico,
burrata affumicata, pan grattato agli aromi, pinoli
18.00

Risotto rosa marchetti "Fattoria Nori" all'olio, aglio nero e vongole
18.00

Calamarata al sugo d'astice, crema di burrata, zeste di limone fresco
22.00

Ravioli al cacao San Martin monorigine Perù ripieni
di brasato di manzo, burro nocciola, riduzione al Sangiovese
18.00

Strozzapreti con Mortadella di Prato sbriciolata e croccante,
crema di zafferano, Vermouth bianco di Prato gelificato
16.00

Pici al sugo di lepre in salmi
e gruè di cacao Criollo monorigine Venezuela
18.00



SECONDI

Rollè di cavolo nero ripieno di fagioli e verdure
di stagione scottate, vellutata di topinambur, fagioli croccanti
18.00

Baccalà in pastella, mayo allo zenzero,
vellutata di patate, porro scottato
22.00

Rana pescatrice lardellata con pancetta Salumificio Mannori,
crema e chips di topinambur, carciofo scottato
24.00

Petto d'anatra alla francese, indivia laccata al Bitter "Opificio Nunquam",
salsa di sedano rapa e suo fondo
24.00

Filetto di manzo alla Rossini:
pancarré, spinaci saltati, foie gras, tartufo nero, salsa al Madeira
32.00

Lombo di cervo scottato, coulis ai frutti di bosco, purè di patate e suo fondo
24.00



DESSERT

Biscotti di Prato ai fichi secchi accompagnati da Vin Santo
di Carmignano DOC Podere Allocco
8.00

Mousse al cioccolato San Martin monorigine Perù,
crumble alla cannella, scorza di arancia candita, nibs di cacao
6.00

Torta Setteveli "Pasticceria Mannori"
8.00

Tiramisù con biscotti di Prato ai fichi secchi e riduzione di Vin Santo
6.00

Tortino con cuore morbido al pistacchio e salsa al lampone
6.00

**VI ASPETTIAMO OGNI SETTIMANA CON DELLE
NUOVE PROPOSTE TRA I PIATTI DEL GIORNO**

