

Per cominciare

- *Sformatino di funghi porcini, crema di topinambur
e gocce di fonduta di pecorino 1-3-7 € 12
- Tris di polenta fritta ai nostri sughi 4-7-12 € 11
- Flan di zucca e salsiccia con fonduta di gorgonzola 1-3-7 € 10
- Terrina di Foie Gras con marmellata di cipolle di Tropea 1-12 € 14
- Crostini misti di pane tostato della "Bottega" 1-4-7-12 € 9
- *Sott'oli € 5

Crespezzeria ® Su una crespella di farina di granturco condita con:

- *Cipolla di Tropea, gorgonzola e noci 3-7-8 € 10
- Mascarpone aromatizzato all'erba cipollina e prosciutto crudo 7 € 11

I nostri Taglieri:

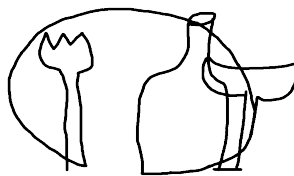
Selezione di affettati Bio Macelleria Savigni e formaggi di Zummo 7 € 14

"Taglierone Il Magnifico" :Selezione di affettati Bio Macelleria Savigni ,
formaggi Zummo e assaggi dalla cucina (per allergeni chiedere allo staff)

(per 2 persone) € 41

I crudi

- Tartara di manzo al lime € 13
- Tartara di manzo al tartufo € 17
- Tartara di manzo in tre assaggi 8 € 15



Primeggiamo con ...

Tagliatelle al ragù bianco di coniglio e pomodori secchi 1-3-9-12	€ 12
Paccheri di pasta fresca con ragù di anatra 1-9-12	€ 13
*Pici al sugo finto con grattugiata di Ragusano 1-9-7	€ 10
*Ravioli di parmigiano fondente al tartufo 1-3-7	€ 16
Risotto al lampredotto e cavolo nero 12	€ 12
Bottoni di baccalà mantecato alla mediterranea 1-3-4-7	€ 14

Continuiamo con

Bistecca di scottona al sale aromatico cotta su pietra lavica	€4,80/hg
Tagliata di manzo ai petali di sale	€ 19
Tagliata di manzo al tartufo	€ 23
Tagliata di manzo ai funghi porcini	€ 21
Francesina della "Bottega" 9-12	€ 15
Granfritto toscano di carni e verdure 1-3	€ 19
Maiolino in crosta , maionese lime e pepe rosa, e salsa agrodolce 3	€ 16
Lingua scottata su fondo di tropea ai porcini e empitella	€ 17
Tagliata di tonno, crema di ceci al rosmarino e scorza d'arancia 4	€ 18

*Accompagnamo con...

Insalata mista	€ 5
Patate caserecce fritte "in buccia"	€ 6
Spinaci saltati in padella	€ 6
Porcini trifolati	€ 9

**Piatti vegetariani che possono diventare anche vegani, chiedi al nostro staff*

Coperto € 2,00

Troverai nel Menù gli ingredienti allergeni sotto segnalati con il numero identificativo corrispondente

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del reg.UE n.1169/2001- "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut).	8	Frutta a guscio e i loro prodotti(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù , di pecan, del brasile, pistacchi, noci macadamia).
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	9	Sedano e prodotti a base di sedano.
3	Uova e prodotti a base di uova.	10	Senape e prodotti a base di senape.
4	Pesce e prodotti a base di pesce.	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	12	Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
6	Soia e prodotti a base di soia.	13	Lupini e prodotti a base di lupini.
7	Latte e prodotti a base di latte .	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Tutti gli alimenti vengono abbattuti all'origine secondo le normative vigenti