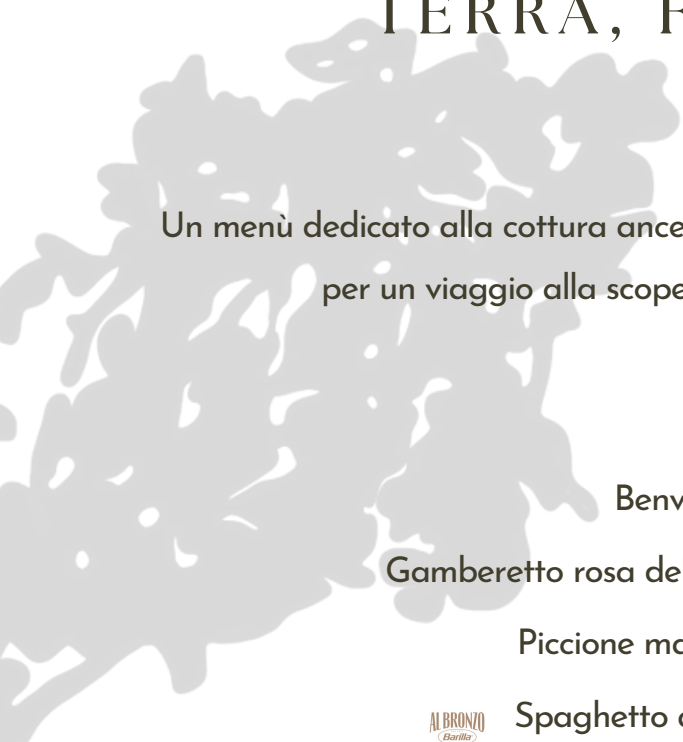


TERRA, FUOCO E MARE



Un menù dedicato alla cottura ancestrale per eccellenza, dove terra e mare, si fondono per un viaggio alla scoperta della nostra idea di cucina preferita.

Benvenuto dalla cucina

Gamberetto rosa del Tirreno, bevanda menta e limone

Piccione marinato, frutti rossi, elicriso



Spaghetto al bronzo Barilla Kefir e mare

Cinghialeto isolano cotto al Josper e ristretto di selvaggina

Casa, dolce casa

Piccola pasticceria

€ 95,00



Affidatevi alla nostra selezione, potrete scoprire
l'incontro perfetto tra vino e cucina.

Lasciatevi guidare, calice dopo calice scegliendo tra

Vini Biologici Sapereta € 25,00

La nostra selezione € 45,00



PER COMINCIARE

Lomo di Baccalà in olio cottura su Zolfino in due consistenze ⁽⁴⁾	€ 30,00
Tartare di vitello da latte, formaggio primo sale e riso soffiato ^(7,10)	€ 22,00
Dal nostro orto: melanzana al Josper, burrata, cipolla e pomodorini ^(7,12)	€ 25,00
Budino di carote condimenti agrodolci e caprino ^(3,7)	€ 20,00

COME PRIMO

 Fusillo con pomodoro fresco alla brace e cozze ^(1,14)	€ 25,00
Tagliolino alla carbonara, con crudo di gambero* rosso e tartufo ^(1,2,4,7)	€ 30,00
Gnudi toscani al sugo di cinghiale ^(1,3,7,9)	€ 25,00
 Spaghetti al bronzo Barilla Kefir e mare ^(1,4,7)	€ 27,00

E COME SECONDO

La classica bistecca alla fiorentina, da circa 1,2 kg	€ 8,50 h
Cinghialeto isolano cotto al Josper e ristretto di selvaggina ⁽⁹⁾	€ 30,00
Diaframma al miso, vermouth dell'Elba e salsa al ginepro ⁽⁶⁾	€ 30,00
Calamaro* al vapore su pappa al pomodoro cruda ^(1,14)	€ 30,00
Piccione, crema di piselli, taccole e vinsanto ⁽⁹⁾	€ 35,00

Pane e coperto	€ 4,00
Acqua Panna/San Pellegrino	€ 4,00



CARTA DEI VINI

