

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

Pane e pomodoro
Foglia di vite croccante e gambero rosa
Bignè ai fegatini

Budino di carote e ricotta di caprino

Ventresca di tonno rosso alla pizzaiola

Tagliolino al sugo di muflone dell'Elba

Lombetto di maialino, senape e olive

Omaggio alle api

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

Budino di carote e ricotta di caprino ⁽⁷⁾	€ 20,00
Melanzana, pomodoro, burrata e basilico ⁽⁷⁾	€ 18,00
Ventresca di tonno rosso alla pizzaiola ^(4,9)	€ 24,00

COME PRIMO

Cappellaccio verde al caprino ^(1,3,7)	€ 24,00
Spaghettoni Felicetti, burro, alici e limone ^(1,4,7)	€ 25,00
Pappardella al cinghiale ^(1,4,9)	€ 24,00

E COME SECONDO

La classica bistecca alla fiorentina da circa 1,2 kg	€ 8,50 h
Pescato locale e zucchine ⁽⁴⁾	€ 34,00
Piccione, Vinsanto e lattuga romana ⁽⁹⁾	€ 35,00
Diaframma, Vermut dell'Elba e patata novella	€ 30,00

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



CARTA DEI VINI

