



ANTIPASTI

Selezione di salumi della Garfagnana,
Pecorino DOP, crostino di fegatino € 15

Assortment of Tuscany cured meats, Pecorino cheese, liver pate bruschetta (1,5,7,8,9,12)

Selezione di formaggi DOP € 18

Assortment of cured Tuscany cheese (7,8)

Tartare di manzo, stracciatella, tartufo nero,
tuorlo d'uovo marinato € 16

Fresh meat tartare, stracciatella cheese, black truffle, marinated egg yolk (3,7,8,12,)

Zuppetta di cipolle, in crosta di pane,
gratinata al blu del Mugello € 13

Onion soup in bread crust gratinated with blue cheese (1,7)

Crocchette di lingua, giardiniera e salsa verde € 14

Beef tongue, vegetables in oil and green sauce (1,3,5,7,8,12)

Tagliatelle di seppie, guanciale,
pomodorini e scaglie di Grana DOP € 15

Cuttlefish tagliatelle, bacon, cherry tomato e Grana cheese (4,7)



QUINTO QUARTO

Tris di degustazione frattaglie € 14

Trippa alla Fiorentina

Trippa Fritta

Insalata di trippa e verdure

Stewed tripe in tomato sauce; deep fried tripe;
Lukewarm tripe salad with and vegetables (1,5,9)

Polpette di Lampredotto

Mini panino di Lampredotto

Lampredotto inzimino

Lampredotto croquettes, Lampredotto little sandwich
Lukewarm Lampredotto with chard vegetables (1,5,7,9)





PRIMI PIATTI

Risotto Castelmagno DOP, cipolla brasata alla birra € 18

Risotto, Castelmagno cheese, braised with beer onions (1,7,12)

Gnocchi di polenta, ragù di cervo, frutti rossi € 22

Home made polenta gnocchi, deer ragout, red fruits (1,3,7,9)

Maltagliati di grano saraceno, crema di broccolo romano,
Finocchiona IGP e pecorino Toscano DOP € 20

Home made buckwheat maltagliati pasta, broccoli cream, "finocchiona", Tuscany pecorino cheese (1,3,6,7,12)

Raviolo del plin di nostra produzione,
gambero rosa e ricotta, burro all'arancia € 20

Home made raviolo filled of shrimp and ricotta cheese, with butter scented of orange (1,2,3,7)

Pici, gallinella, capperi, uvetta, polvere di alloro,
limone bruciato, spuma di fumetto € 22

Pici pasta, gurnards, capers, raisins, burnt lemon (1,4,12)



SECONDI PIATTI

Filetto di maiale CBT,
millefoglie di patate, caffè e whisky € 24

Pork fillet, millefoglie potatoes, coffee and whisky sauce (1,7,10,12)

Filetto di manzo, pancettato, ripieno di Bufala DOP,
scarola saltata con olive, capperi e acciughe,
marmellata salata di pomodori € 30

Beef fillet, wrapped with pancetta, filled of Bufala cheese, sautéed escarole salad with olives,
cappars and anchovies, salt tomato jam (6,7,12)

Petto d'anatra CBT, laccato al miele e soya,
carota viola, frutto della passione € 22

Duck breast, honey and soya, purple carrots, passion fruit (6)

Polpo alla griglia, crema di cannellini, cipolla in
agrodolce, salsa di pomodorini arrosto € 24

Grilled octopus, cannellini beans cream, sweet&sour onion,
roasted cherry tomato sauce (4,12)

segue...



BISTECCHERIA

Bistecca alla Fiorentina (Scottona) € 6,00/hg

T-bone Steak

La Scottona non è né una razza né un taglio, ma con il termine scottona si fa riferimento alla femmina del bovino giovane (tra i 15 e i 22 mesi) che non ha mai figliato. Gli animali di sesso femminile di per sé producono carni più tenere. Il fatto che non sono ancora state sottoposte a grandi sforzi è un altro fattore che influisce sulla consistenza della carne. Pur essendo una carne magra, è caratterizzata da piccole infiltrazioni di grasso, che si sciolgono in cottura rendendo la carne estremamente morbida e saporita.



DOLCI

Cheesecake ai frutti di bosco € 7

Cheesecake with red fruits (3,7)

Fagottino di pere al vino rosso,
mousse di ricotta € 7

Baked red wine pear parcel, with ricotta cheese mousse (1,3,7,12)

Tartelletta di pasta frolla integrale,
creme brûlé tabacco e vaniglia € 7

Wholemeal shortcrust pastry tartlet, tobacco and vanilla creme brûlée (1,3,7,11)

Brownies ai 3 cioccolati € 7

3 chocolate brownies (1,3,6,7,8)

Menù digitale e carta dei vini

Coperto e servizio € 3

Service

