

Aperitivi

MANHATTAN ♦ 13

Un caposaldo della mixology con oltre 3 secoli di tradizione, venerato da bartenders, politici e scrittori.

MARGARITA ♦ 13

Direttamente dalle calde coste del Messico, una vera leggenda del mondo della mixology, l'iconico Margarita.

GIN SOUR ♦ 13

Perfetto equilibrio tra acidità e dolcezza, il nostro sour con tanqueray gin accarezza il palato con eleganza.



VODKA SOUR ♦ 13

E' il più classico dei sour e noi ne garantiamo la perfezione grazie alle 11 generazioni di tradizione artigianalità che caratterizzano la vodka ketel one.

WHISKEY SOUR ♦ 13

Il Whiskey sour porta vicino ai nostri cuori una ricetta che ha ispirato decenni di creatività; noi amiamo la versione con il bourbon bulleit.

GIN PROVED ♦ 13

Il Tanqueray London dry gin da un tocco di classe al perfetto aperitivo floreale.

OLD FASHION ♦ 13

Semplicemente la pietra miliare dell'arte della mixology, il nostro old fashion è miscelato artigianalmente con bourbon Bulleit e aromatic bitter.

Antipasti

LA NOSTRA CAPRESE ♦ 12

con Burrata, crema di ciliegini, basilico e chips di pane.

TARTARE DI SCOTTONA ♦ 16

al naturale, con i suoi condimenti: Senape in grani, Acciughe e Capperi.

LA SELEZIONE DELL'ALBERGACCIO ♦ 16

Salame in corda, Sbriciolona al coltello, il Crudo IGP i Crostini Toscani, Insalata di verdure in agrodolce, il Fritto toscano e Polentina.

IL TAGLIERE TOSCANO GOURMET ♦ 16

Il formaggio blu del Mugello, Rossellino di Pienza, arrosto del Mugello, salsiccia di cinghiale e fettunta.

BRUSCHETTE FRESCHE ♦ 10

Stracciatella e Alici del Cantabrico & Datterini misti.

INSALATA DI POLPO ♦ 14

con Zolfini, Cipolline all'aceto e Spinacino in foglia.

TARTARE DI GAMBERI ROSSI ♦ 18

con Pepe rosa, Erba cipollina, Pompelmo rosa, Songino e Mirtilli.

Primi Piatti

PICI A.O.P. BLACK ♦ 14

Pasta Toscana fatta a mano, condita con crema di Aglio nero fermentato, Olio Extra Vergine di Oliva e peperoncino fresco.

ORECCHIETTE AL CACCIUCCO DI TERRA ♦ 16

Le nostre Orecchiette fresche con un ricco ragù di Coniglio, Anatra, scamerita e olive, ispirato alla tradizione Toscana.

CHICCHE CON SALSA GRANA E TARTUFO ESTIVO ♦ 16

Deliziosi Gnocchetti di patate conditi con una cremosa salsa al Grana Padano e profumati con Tartufo estivo.



FUSILLO CON CREMA DI CILIEGINI FRESCHI ♦ 16

Fusilli avvolti in una delicata crema di pomodorini ciliegini freschi e insaporiti con erba cipollina e limone.

SPAGHETTO CON COLATURA DI ALICI, BOTTARGA E CARPACCIO RICCIOLA ♦ 18

Spaghetti gourmet conditi con colatura d'alici, bottarga di muggine e arricchiti da carpaccio di ricciola fresca.

Metodo Massi - Pasta Superiore

utilizza un processo dolce, in grado di non stressare la pasta dal punto di vista termico e pressorio, assicurando l'altissima qualità del prodotto ed evitando ogni trasformazione fisica e chimica.



Il Ristorante più Antico
della Toscana

Secondi Piatti

CARRÈ D'AGNELLO LARDELLATO SCOTTATO ALLE ERBE ♦ 18

Succulento carrè d'Agnello avvolto nel lardo e scottato con un mix aromatico di erbe fresche.

FILETTO D'ANATRA AL SCIROPPO D'ACETO ♦ 20

Filetto d'Anatra tenero e succoso, glassato con un raffinato sciroppo d'aceto.

TOMAHAWK DI MAIALE CON FICHI SECCHI E PERE ♦ 19

Succulenta Bistecca Tomahawk di maiale accompagnata da fichi secchi e pere.

BISTECCA DI PESCE SPADA FRESCO SCOTTATA CON TIMO E POMODORINO CONFIT ♦ 22

Bistecca di Pesce Spada fresca e delicata, scottata alla perfezione e arricchita con timo aromatico e Pomodorini Confit.

BOCCONCINI DI BACCALÀ SU CREMA DI POMODORO ♦ 20

Bocconcini di Baccalà croccante, serviti su una cremosa base di Pomodoro, frutto del Capperò e arricchiti con Olive taggiasche.



Filetteria

FILETTO ALLA GRIGLIA ♦ 29

Succulento filetto di Manzo grigliato alla perfezione, condito semplicemente con fiocchi di sale Maldon per esaltare il suo sapore naturale

FILETTO CIPOLLINE DI TROPEA E ACETO BALSAMICO ♦ 30

Tenero filetto di Manzo accompagnato da cipolline di Tropea caramellate e una riduzione di Aceto balsamico.

FILETTO AL PEPE VERDE ♦ 30

Delizioso filetto di Manzo cotto alla perfezione, accompagnato da una cremosa salsa al pepe verde che aggiunge una piacevole nota piccante.

FILETTO CON TARTUFO ESTIVO ♦ 33

Succulento filetto di manzo, esaltato dall'aroma inconfondibile del tartufo estivo.



Beef lovers

UN VIAGGIO ATTRAVERSO I MIGLIORI TAGLI DI CARNE

NAZIONALE (ITALIA) - PASCOLI MAREMMANI ♦ 5.5€ / H

Scoprite il gusto autentico della carne maremmana: tenera, saporita e magra. Un'eccellenza italiana, proveniente da pascoli incontaminati, per gli amanti della carne che cercano un gusto puro e delicato.

MEDINA (SPAGNA) ♦ 5.5€ / H

Questo taglio spagnolo è ricco di tessuto connettivo e grasso saporito. È un'esplosione di sapori autentici, perfetto per chi ama la carne saporita e le cotture sulla brace che ne esaltano ogni sfumatura.

BLACK ANGUS (IRLANDA) ♦ 6.0€ / H

Gustate la mazzatura unica del BlackAngus irlandese: una carne con un sapore deciso e persistente. La sua mazzatura specifica garantisce una tenerezza e una delicatezza incomparabili, rendendola una scelta sofisticata per i palati più raffinati.

SASHI CHOCO (FINLANDIA) ♦ 6.5€ / H

Una selezione esclusiva di carne bovina finlandese, celebre per la sua intensa marmorizzazione e il sapore ricco. Questo taglio pregiato si distingue per le note di cioccolato dovute all'alimentazione unica degli animali, offrendo un'esperienza culinaria unica e indimenticabile.

CHIANINA (ITALIA) ♦ 6.5€ / H

Infine, vi presentiamo la rinomata carne di Chianina: un orgoglio toscano, nota in tutto il mondo per le sue dimensioni imponenti e il suo sapore eccezionale. Un taglio che rappresenta l'eccellenza italiana, per un'esperienza gastronomica senza eguali.

Contorni

POMODORINI DI STAGIONE E BASILICO ♦ 6

PATATE ARROSTO ♦ 6

PATATINE FRITTE ♦ 6

INSALATA DI STAGIONE ♦ 6

ZOLFINO ♦ 6

FIORI FRITTI ♦ 8

