



MENÙ

ANTIPASTO

Carpaccio di aringa al fumo di faggio con panna acida
e giardiniera home made (4,7,9,12)

Flan di cavolfiore con fonduta di formaggio del Mugello
(1,3,7,8,9)

Prosciutto al coltello con carciofo empolese stufato
all'olio Dianella

PRIMI

Ravioli verdi di ortiche con ragù bianco e agrumi
(1,3,7,9,12)

Casarecce al pesto di cavolo nero e mandorle (1,7,8)

Raviolo a carciofo empolese con fonduta di marzolino
e mentuccia (1,3,7)

SECONDI

Bollito misto con giardiniera homemade e salsa verde
(1,3,4,9)

Baccalà all'assassina con uvetta di corinto (1,4,9,12)

DESSERT

Torta del giorno (1,3,7)

Cantucci dello chef e vendemmia tardiva
(1,3,7,8,12)

Coperto 3 euro

LISTA ALLERGENI

1 Cereali contenenti glutine | 2 Crostacei e derivati | 3 Uova e derivati | 4 Pesce e derivati
| 5 Arachidi e derivati | 6 Soia e derivati | 7 Latte e derivati | 8 Frutta con guscio
| 9 Sedano e derivati | 10 Senape e derivati | 11 Sesamo e derivati
| 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
| 13 Lupini e derivati | 14 Molluschi e derivati

Menù degustazione
quattro portate €45
con wine pairing €60

Menù degustazione
tre portate €35
con wine pairing €50

Alla carta
€15 a portata