



ANTIPASTI

Tartare di manzo / verza arrosto / fondo slegato	17
Crostone / fegatini di pollo / lardo di Colonnata / capperi	15
Cocktail moderno di gambero bianco del Tirreno / crostino ai pomodorini aromatici / maionese al basilico	17

PRIMI

Lasagnetta croccante al ragù di vacca magra / besciamella alla noce moscata e parmigiano 24 mesi	17
Trofie al pesto di rucola e basilico / pomodorini confit	17
Tagliolino tirato a mano alla carbonara e tre pepi tostati	17

SECONDI

Carciofo confit / carbone di carciofi / pecorino di grotta e cavolo nero	16
Barracuda al BBQ e patate arrosto	19
Maialino cbt / fondo di vitello / cime di rapa e senape in grani	17

DOLCI E BEVANDE

Schiacciata fiorentina con panna	8
Tiramisù al piatto	8
Millefoglie	8
Caffè	3
Acqua	3

COPERTO 3 euro

Per allergie, intolleranze e richieste varie, rivolgersi al personale di sala