

- T A P A S -

GAMBERI marinati alla salsa Tamari, mozzarella di bufala, mela verde e crema di piselli al wasabi - 12

CREMA DI LENTICCHIE E ZENZERO
con i suoi crostini (vegan) - 8

ROGNONE DI VITELLO
cotto a bassa temperatura con patate croccanti e spuma di sedano rapa - 12

FRITTO DI SARDE E ZUCCHINE
in salsa agrodolce - 10

RAVIOLI DI FARAONA E PORCINI
al profumo di maggiorana e nocciole tostate - 12

TENTACOLI DI POLPO alla plancia su gazpacho di pomodorini datterini e peperoni scottati - 11

FLANK STEAK DI MANZO
con riduzione di vino rosso, mirtilli, chips di patate dolci e radicchio di treviso brasato - 12

Menù degustazione 7 portate - 69

**Menù degustazione 7 portate
con tre vini abbinati - 99**

- D O L C I -

FINTO TIRAMISÙ al caffè etiope, zucchero di fiori di cocco e cardamomo - 10

GELATI fatti in casa 1 pallina - 5
 2 palline - 9

CREPES SUZETTE - 10

Pane del **PaneLento**
Olio della Azienda agricola **Il Peraccio** (*Toscano Bio*)

Vi preghiamo di informare il personale di eventuali intolleranze/allergie

T

A

P

A

S