

Menù di Capodanno

Antipasti

6.7	Sushi di Chianina IGP (12 pezzi)	€ 24,00
1.3.9	Crostino e polpetta di lesso di Chianina Igp con salsa verde e maionese dello chef	€ 12,50
	Bocconcini di tartare di Chianina Igp : mela aromatizzata all'arancia e cannella; caramello salato	€ 15,00
	Millefoglie di polenta con babaganush pomodori ciliegini al forno e grana	€ 12,50
1.3.10	Cestino di grana con uovo barzotto, briciole di prosciutto toscano dop e crema di mele senapate	€ 14,00
8	Plateau di formaggi: quattro eccellenze con confetture home-made (Camembert, Castelmagno DOP, Pecorino stagionato in grotta 120gg, Monna Lisa ai quattro pepi stagionato 90gg)	€ 23,00
	Tagliere di salumi artigianali toscani (prosciutto toscano DOP, mortadella di chinghiale, salame e finocchiona)	€ 21,00

Primi Piatti

1.3.9	Cappelletti in brodo di Chianina IGP con scaglie di pecorino fresco	€ 15,00
1.3.7	Tortellacci artigianali ripieni di radicchio trevigiano con fonduta di pecorino e pere caramellate al miele di castagno	€ 18,00
1.3.9.12	Pici di pasta fresca al ragù di cinghiale	€ 17,00
1.3	Gnocco home made ripieno alla carbonara con guanciale croccante e segato di carciofi	€ 18,00
7	Risotto ai carciofi mantecato al Castelmagno DOP con bocconcini di tartare di Chianina IGP	€ 20,00
1.3.7	Tagliolini di pasta fresca al tartufo bianco nostrale	€ 28,00

Secondi piatti

	Bistecca alla fiorentina di Chianina IGP (Consigliata prenotazione)	€ 90,00/Kg
1.3.10	Tartare di Chianina IGP condita dallo chef con uovo fritto (a piacere)	€ 27,00
1.3.7.9.10.11.12	Piatto Chianino del Lungarno ²³ (tartare, roast beef, carpaccio con scaglie di grana, mini hamburger)	€ 31,00
3.10	Tagliata di controfiletto di Chianina IGP con patate arrosto	€ 30,00
7.12	Filetto di Chianina IGP al pepe verde accompagnato da carciofi alla giudia	€ 38,00
9.10.12	Guancia di vitella di Chianina IGP brasata al Chianti accompagnata da bottoni di patate dolci	€ 24,00
	Maialino da latte con cipolla rossa caramellata e patate rustiche	€ 23,00
9.12	Stinco di maiale in doppia cottura con il suo fondo bruno e puntarelle di cicoria saltate	€ 24,00

Tutti i nostri hamburger saranno accompagnati da insalata, pomodori, patate fritte fresche, ciotolino di cipolla stufata e panino artigianale.

**** Per i clienti intolleranti al glutine serviamo pane gluten free (+1,50€) ****

Hamburger del giorno

1.3.7.11	Chianina IGP 180g con carciofi in tempura e fonduta al gorgonzola	€ 24,00
1.3.7.11	Chianina IGP 180g con uovo al tegamino e tartufo bianco nostrale	€ 35,00

I nostri classici

1.3.7.11	Drago: Chianina IGP 180g con abbinamenti a scelta *	€ 17,00
1.3.7.11	Zinzo: Chianina IGP 300g con abbinamenti a scelta *	€ 25,00

* (+ € 1,00) fontina, pancetta croccante, salsa piccante (avocado e nduja), pancetta nostrale di cinta senese, burro aromatizzato alle erbe

Contorni

	Carciofi ritti stufati al tegame	€ 9,00
	Lenticchie in umido	€ 8,00
	Verdure miste al forno	€ 8,00
4	Insalatina di puntarelle alla romana	€ 8,00
	Patate arrosto	€ 7,00
	Patate fritte	€ 6,00