

Menù asporto – Festività 2021

I piatti verranno consegnati da scaldare o da cuocere. Verranno fornite semplici istruzioni.

Ordinazioni entro martedì 21 per l'asporto di Vigilia e Natale ed entro domenica 26 per Capodanno.

Antipasti

Uovo marinato alla barbabietola su spadellata di cornetti, cipolla e pomodori secchi	9
Patè di luccio con pan brioche al profumo di limone	13
Insalata di seppie di porto S. Spirito, gamberi e alici di lampara con cavoli in giardiniera su morbido di patate	14
Patè di fegatini e pan brioche al tartufo nero con composta di cipolle rosse di Certaldo	11

Primi

Sedani al pesto di pistacchi di Sicilia su stracciatella di burrata e pomodorini confit	11
Maccheroncini al torchio con broccolo calabrese e formaggio Bitto	12
Bigoli al torchio con sugo di alici fresche, pomodori secchi e aneto	13
Agnoli burro fuso e salvia	11
Maccheroncini al torchio con stracotto di guancia d'asino	11

dal Laboratorio



Terrina di stinco	<i>chutney di mele, cavolfiore, verza</i>	14
Cannelloni	<i>ragù di manzo bianco, besciamella alla camomilla, gel di limone</i>	14
Raviolone	<i>bollito, salsa verde, crema di parmigiano</i>	14
Guancia di manzo	<i>purè di patate, estragone</i>	18
Gin & Tonic	<i>Malfy pompelmo rosa</i>	7
	<i>Tabar - Mil - Roku</i>	8
	<i>Volcano</i>	9
Negroni perpetuo	<i>London dry Gin, bitter Campari, Vermouth macerati</i>	7

Secondi

Filetto di baccalà pil pil, la sua salsa ed erbe di stagione ripassate	19
Seppia cbt con salsa al suo nero su crema di ceci al limone	16
Tartare di manzetta prussiana con quenelle di crema di bufala, pomodorini confit, alici del Mar di Sicilia, granella al pistacchio	17
Punta di vitello brasata con patate e carciofi	17

Contorni

Patate arrosto	5
Zucca al forno con cipolle	5
Erbette di stagione ripassate	5

Dolci

Rosa di Monaco con crema chantilly	7
Bignolata	7
Salame al cioccolato con caramello salato	6
Sbrisolona con zabaione	6
Zabaione	4

Pasta fresca (al kg)

Tortelli	24
Agnoli	28



Prenotazioni al numero 0376 1513735 – anche via WhatsApp