

la carta

I SECONDI

Polpo arrosto, ceci e paprika* **20 euro**

allergeni: 14

Brasato di guancia di manzo con purè affumicato all'olivo **18 euro**

allergeni: 7, 9, 12

Pancia di maiale con lenticchie e sedano rapa al caffè **18 euro**

allergeni: 3, 9

Sformato di fave, pecorino e menta **16 euro**

allergeni: 7

Pecorino alla piastra con pomodori e capperi **16 euro**

allergeni: 7, 12

Tagliata di manzo aromatica **22 euro**

- con fagioli zolfini alla salvia e rosmarino
- con patate arrosto al dragoncello
- con cipolla di Tropea in agrodolce (12)

CONTORNO **5 euro**

LE ECCELLENZE

Fiorentina di manzo **7 euro all'etto**

con verdure alla griglia e fagioli all'olio extravergine d'oliva

Filetto di manzo **28 euro**

con verdure alla griglia e fagioli all'olio extravergine d'oliva

La nostra selezione di formaggi **4 pz – 12 euro, 6 pz – 18 euro, 8 pz – 24 euro**

allergeni: 7

SERVIZIO E COPERTO **3 euro**

I FORNITORI

L'attenzione al benessere e al territorio guida la nostra cucina nella scelta della materia prima. Per questo selezioniamo gli artigiani che sanno lavorare in simbiosi con il territorio, rispettandolo e valorizzandolo: la pasta Pastificio Fabbri, il riso Acquarello, i legumi Podere Pereto, la frutta e le verdure Azienda Agricola La Grotta, la Chianina e la Cinta Senese Macelleria Fierli e Macelleria Sani, i formaggi Fattoria Buca Nuova, l'olio Tenuta Armaiolo.

* in base alla disponibilità, il piatto potrebbe contenere prodotti surgelati