

Menu degustazione

I Classici dall'Andana

Gamberi Rossi mezzi fritti con nocciole e limone arrostito
Red prawns raw and fried, italians lardo, roasted lemon and hazelnut

Risotto rape rosse e gorgonzola
Risotto with red turnip and gorgonzola cheese

Pancia di Maialino "senese", uva fragola e pistacchio
Pork belly, grapes sauce and pistachio

Millefoglie con tatin di mele, gelato al Calvados e Tè Lapsang Souchong
Tarta Tatin, lapsang souchong ice cream and Calvados

€ 95

100 % Brace

La nostra espressione alla brace in 7 passaggi

€ 130

Marco Ortolani, Davide Macaluso e lo staff

La carta

Le Entrate

Le nostre Verdure dell'Orto crude e cotte € 27
Our garden vegetables raw and cooked

Gamberi rossi mezzi fritti con nocciole e limone arrostito € 35
Red prawns raw and fried, italians lardo, roasted lemon and hazelnut

Tartare di manzo italiano € 28
Classic Italian beef tartar

Fegato grasso marinato al Vin Santo, salsa di pesche e porcini € 38
Foie gras terrine marinated in Vin Santo wine, peaches and Porcini mushroom

Calamaretti "cacciaroli", salsa delicata al rafano e gnocchetti di pomodoro € 32
Baby squid, horseradish sauce and tomatoes dumplings

Pasta e Riso

Spaghetti Oro "Verrigni", aragostella, arachidi toscane e coriandolo € 36
Spaghetti "Verrigni", wild lobster, tuscan nuts and coriander

Risotto, rape rosse e gorgonzola € 28
Risotto with red turnip and gorgonzola sauce

Ravioli di erbe serviti con brodo infuso di aromi toscani e pollo ruspante € 30
Ravioli filled with herbs and farm chicken broth

Pici "veri" fatti a mano, datterini, zenzero e "ò-toro" € 28
Pici pasta, datterini tomatoes, ginger and tuna

Risotto al lime, cicale di mare e fagiolini in ceviche € 38
Risotto with lime, green beans and mantis shrimp

Piatti principali

Brochette di astice con catalana di verdure € 42
Lobster skewer with vegetables "catalana" style

Pancia di Maialino "senese", uva fragola e pistacchio € 40
Pork belly, grapes sauce and pistachio

Branzino cotto a legna con salsa vergine € 50
Caorcal wild sea bass and virgin sauce

Bistecca classica alla fiorentina € 52 p.p.
T-bone steak fiorentine style

I Dolci

Tutti i dolci € 16

Ciocccolato
Soft chocolate mousse

Zuppa inglese con amarene del Candiano
Zuppa inglese with Candiano's black cherry

Tiramisu, amaretti e aceto balsamico
Tiramisu, amaretti biscuit and balsamic vinegar

Millefoglie con tatin di mele, gelato al Calvados e Tè Lapsang Souchong
Tarta Tatin, lapsang souchong ice cream and calvados

Fragaria: Fragole, formaggio fresco e agrumi
Strawberry, fresh cheese and citrus

Menu degustazione

I Classici dall'Andana

Gamberi Rossi mezzi fritti con nocciole e limone arrostito
Red prawns raw and fried, italians lardo, roasted lemon and hazelnut

Risotto rape rosse e gorgonzola
Risotto with red turnip and gorgonzola cheese

Pancia di Maialino "senese", uva fragola e pistacchio
Pork belly, grapes sauce and pistachio

Millefoglie con tatin di mele, gelato al Calvados e Tè Lapsang Souchong
Tarta Tatin, lapsang souchong ice cream and Calvados

100 % Brace

La nostra espressione alla brace in 7 passaggi

Marco Ortolani, Davide Macaluso e lo staff

La carta

Le Entrate

Le nostre Verdure dell'Orto crude e cotte
Our garden vegetables raw and cooked

Gamberi rossi mezzi fritti con nocciole e limone arrostito
Red prawns raw and fried, italians lardo, roasted lemon and hazelnut

Tartare di manzo italiano
Classic Italian beef tartar

Fegato grasso marinato al Vin Santo, salsa di pesche e porcini
Foie gras terrine marinated in Vin Santo wine, peaches and Porcini mushroom

Calamaretti "cacciaroli", salsa delicata al rafano e gnocchetti di pomodoro
Baby squid, horseradish sauce and tomatoes dumplings

Pasta e Riso

Spaghetti Oro "Verrigni", aragostella, arachidi toscane e coriandolo
Spaghetti "Verrigni", wild lobster, tuscan nuts and coriander

Risotto, rape rosse e gorgonzola
Risotto with red turnip and gorgonzola sauce

Ravioli di erbe serviti con brodo infuso di aromi toscani e pollo ruspante
Ravioli filled with herbs and farm chicken broth

Pici "veri" fatti a mano, datterini, zenzero e "ò-toro"
Pici pasta, datterini tomatoes, ginger and tuna

Risotto al lime, cicale di mare e fagiolini in ceviche
Risotto with lime, green beans and mantis shrimp

Piatti principali

Brochette di astice con catalana di verdure
Lobster skewer with vegetables "catalana" style

Pancia di Maialino "senese", uva fragola e pistacchio
Pork belly, grapes sauce and pistachio

Branzino cotto a legna con salsa vergine
Caorcal wild sea bass and virgin sauce

Bistecca classica alla fiorentina
T-bone steak fiorentine style

I Dolci

Cioccolato
Soft chocolate mousse

Zuppa inglese con amarene del Candiano
Zuppa inglese with Candiano's black cherry

Tiramisu, amaretti e aceto balsamico
Tiramisu, amaretti biscuit and balsamic vinegar

Millefoglie con tatin di mele, gelato al Calvados e Tè Lapsang Souchong
Tarta Tatin, lapsang souchong ice cream and calvados

Fragaria: Fragole, formaggio fresco e agrumi
Strawberry, fresh cheese and citrus