



LA TERRAZZA

ANTIPASTI E STUZZICHERIA

- I COCCOLI CON PROSCIUTTO DI GRIGIO E BURRATA € 16,00
LA SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDE DI FRUTTA E VERDURE € 18,00
IL TAGLIERE MISTO TOSCANO € 18,00
IL PARFAIT DI FEGATINI DI POLLO CON GIARDINIERA DI VERDURE € 13,00
LA TERRINA DI QUAGLIE CON FLAN DI VERDURE IN FOGLIA E ROBIOLA ALLO ZAFFERANO € 15,00
IL PATÉ DI CAPRIOLO E FRUTTI ROSSI IN VASOCOTTURA € 16,00
IL BLOC DI FOIE GRAS DI ANATRA CON PANE SPEZIATO E PERLE DI SAUTERNE € 18,00
LA BURRATA CON IL TARTUFO BIANCO PREGIATO € 25,00
LA DEGUSTAZIONE DI TRE OLI EVO NUOVO RACCOLTO CON PANE TOSTATO € 10,00
IL SALMONE DELLE ISOLE ORCADI E LE SUE UOVA
CON FILANGÉ DI CAVOLO CAPPUCCIO E MOUSSE DI LIME € 18,00
LE ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO CON CILIEGINI CONFIT E RICCIOLI DI BURRO AL LIME € 16,00

Festività
Natalizie 2022

PRIMI

- I TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE € 16,00
I PICI FATTI IN CASA CON IL RAGÙ DI ANATRA € 16,00
IL RISOTTO CON LO ZAFFERANO DI NOSTRA PRODUZIONE E PANCETTA CROCCANTE € 16,00
I TAGLIERINI FATTI IN CASA CON IL TARTUFO BIANCO PREGIATO € 38,00
I TAGLIERINI FATTI IN CASA CON I CARCIOFI A CRUDO € 16,00
GLI GNOCCHI DI PATATE E RUCOLA CON ZUCCA GIALLA E TALEGGIO € 16,00
LA RIBOLLITA € 15,00

SECONDI CON CONTORNO

- LA BISTECCA ALLA FIORENTINA CON LE PATATINE E I FAGIOLI ZOLFINI ALL'OLIO NUOVO € 55,00/KG.
IL CONIGLIO IN PORCHETTA CON I CARCIOFI RIPIENI € 23,00
LA GUANCIA BRASATA AL CHIANTI CLASSICO CON LE VERDURE IN AGRODOLCE € 20,00
IL PICCIONE CON SCALOPPA DI FOIE GRAS E CAVOLETTI AL BURRO € 25,00
IL COTECHINO CON LE LENTICCHIE € 18,00
IL BACCALÀ AL FORNO CON I PORRI E LA CREMA ALLO ZAFFERANO € 23,00

DESSERT

- IL PANETTONE ARTIGIANALE CON LO ZABAIONE € 9,00
IL TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO CON GELATO ALLA VANIGLIA € 9,00
IL TORTINO DI MELE CON GELATO DI MELA VERDE AL CALVADOS € 9,00
I CANTUCCINI COL VIN SANTO € 9,00
L'AFFOAGATO AL CAFFÈ € 7,00