



ALLERGENI

Nel nostro locale gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattuto a -20° come prescritto dal Reg. (CE) n. 853 del 2004, Alleg. III, Sez. VII, cap.3, lett. D, punto 3. Si avvisa inoltre la Gentile clientela che nei prodotti, piatti e bevande preparate e somministrate nel nostro locale possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni tra i quali: **1.** Cereali contenenti glutine: grano etc.; **2.** Crostacei e prodotti derivati; **3.** Uova e prodotti derivati; **4.** Pesce e prodotti derivati; **5.** Arachidi e prodotti derivati; **6.** Soia e prodotti derivati; **7.** Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio); **8.** Frutta a guscio, cioè mandorle (*amigdaluscommunis* L.), nocciole (*corylus avellana*), noci comuni (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci pecan (*caryaillinoiesis* (*wangenh*) k. koch), noci del Brasile (*bertholletiaexcelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci del Queensland (*macadamia ternifolia*) e prodotti derivati; **9.** Sedano e prodotti derivati; **10.** Senape e prodotti derivati; **11.** Lupini e prodotti derivati; **12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂; **13.** Molluschi e prodotti a base di mollusco.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. In caso di allergie o intolleranze si prega di avvisare sin da subito il personale di sala il quale sarà a Vostra più completa disposizione per consigliarVi nel migliore dei modi.

*per la buona riuscita ed in base alla reperibilità, le materie prime utilizzate potrebbero essere surgelate o abbattute in loco.

Vi ricordiamo di impostare il telefono in modalità silenziosa
Grazie e buon Divertimento.

Chef Patron
MIRKO GIANNONI

Sous Chef
LORENZO LUCCHESINI

DEGUSTAZIONI

I menu degustazione
per la loro complessità di preparazione
si intendono ciascuno per tutto il tavolo

Sette portate a scelta del cliente

Il cliente potrà scegliere:

Due antipasti
Due primi
Due secondi
Un dolce

65 euro a persona escluso bevande

Cinque portate a scelta del cliente

Il cliente potrà scegliere:

Due antipasti
Un primo
Un secondo
Un dolce

45 euro a persona escluso bevande

A LA CARTE

ANTIPASTI

- *Uovo, crema di pecorino dei colli pistoiesi, asparagi, aceto balsamico 15 euro
- *Carpaccio di capasanta alla puttanesca 16 euro
- *Tonno in porchetta con fagioli cannellini e cipolle agrodolce 16 euro

PRIMI

- *Risotto ai formaggi con frutti rossi 15 euro
- *Raviolo di piccione con fondo di cottura e tartufo nero 16 euro
- *Bavette affumicate con vongole e ricci di mare 16 euro
- *Fusilli, burro al limone, ostrica e whisky 16 euro

SECONDI

- *Tartara di manzo come ci ha insegnato Marino Giannoni 18 euro
- *Pancia di maiale con salsa barbecue e insalata di peperoni arrosto 18 euro
- *Polpo alla piastra con salsa al caciucco e bietola 19 euro
- *Filetto di orata, guazzetto ai frutti di mare e patate 19 euro

Pane, coperto, servizio 2 euro a persona | Acqua 2 euro | Caffè 1,50 euro