

Antipasti

Crostini misti e polentine 8,00

Uova Bio "Az. agricola I Fassi" nel padellino su tartufo di stagione 9,00 ⊗

Formato di patate di Montagna, sul tartufo di stagione 10,00 ⊗

Millefoglie di patate rosse del casentino, porcini freschi

e formaggio d'alpeggio Ferdy Wild 11,00 ⊗

Prosciutto del Pratomagno 9,00 ⊗

Selezioni di salumi toscani

Prosciutto del pratomagno e Cinta senese "Az. Agricola Fierli" 12,00 ⊗

Selezione di Pecorini "Corzano e Paterno",

miele e confettura di cipolle di Certaldo 12,00 ⊗

Battuta al coltello di Chianina Igp ⊗
"Az. Agricola Fierli"

Con crudità di vegetali 16,00

Con funghi porcini 20,00

Con tartufo di stagione 20,00

Primi

Tortellacci di patate al ragù di Chianina Igp "dal forno a legna" 11,00

Paccheri di Gragnano con zucca gialla grigliata, cipolla di certaldo, pecorino

e guancialetti di cinta senese croccante 11,00

Pici in carbonara di lampredotto sbucciato al profumo di lime e salsa verde 12,00

Pappardelle "Pastificio La Campofilone" sul ragù di cervo "dal forno a legna" 12,00 ⊗

Riso "Acquerello" funghi porcini freschi, timo e parmigiano reggiano 36 mesi 13,00

Taglierini "Pastificio Artigianale Cav. Cocco" sul tartufo di stagione 14,00

dal Forno a Legna

Coccio di trippa, poppa, lampredotto sbucciato con funghi porcini freschi,

gratinato al reggiano 36 mesi 17,00 ⊗

Peposo di Chianina Igp alla fornacina con polentine fritte "dal forno a legna" 16,00

il Fritto

Bocconcini di pollo e coniglio disossato alla salvia e rosmarino 14,00

dalla Griglia ⊗

Bistecca

Scottona del Casentino 4,50 hg

Carne selezionata con frollatura non inferiore ai 25 giorni

Sashi Finlandia Diamond 5,00 hg

Carne selezionata e certificata con frollatura non inferiore ai 30 giorni

Chianina Igp "Az. Agricola Fierli" 6,00 hg

Carne selezionata e certificata con frollatura non inferiore ai 35 giorni

Filetto

Alla griglia 23,00

Bardato al lardo di Cinta senese
e funghi porcini freschi 26,00

Filetto con salsa al mascarpone
e tartufo di stagione 26,00

All'alpina 26,00

Tagliata scottona nel controfiletto

Selezione Unika chef

Alla rustica 20,00

(olio evo, aceto di vino, rosmarino, salvia, noci, mandorle)

Con formaggi di alpeggio by Ferdy wild 22,00

Con rucola e parmigiano 36 mesi 22,00

Con funghi porcini freschi saltati 22,00

Contorni

Patate* fritte 4,00

Insalata mista 4,00 ⊗

Fagioli cannellini 4,00 ⊗ Porcini fritti 7,00

Patate* al forno 5,00 ⊗ Spinaci* saltati 5,00 ⊗

Funghi porcini saltati 6,00 ⊗ Cappella di fungo porcino alla griglia 6,00 ⊗

Fritto di verdure di stagione (cipolla dorata, melanzana viola, zucchine) 5,00