



PER INIZIARE

Tagliere di affettati di nostra produzione, crostini, sottòli , tonno del macellaio € 12,00

Degustazione di formaggi Az. Ag. Paternò con mostarde e marmellate € 16,00

La nostra parmigiana di melanzane con burrata € 8,00

Fegatino toscano Vs Marmellata di cinta al tartufo € 13,00
Crostino nero vs. Pane tostato e Marmellata di cinta al tartufo

Il nostro prosciutto toscano anno 2019 € 13,00
Prosciutto di produzione propria con chips di pane

IL CRUDO

Tartare classica con le nostre salse € 12,00

Tartare con tartufo e stracciatella € 16,00

Tartare con carpaccio di carciofi e la sua maionese con scaglie di grana € 15,00

Tartare dello chef € 15,00

Tartare pomodori datterini salsa tzatziki e polvere di olive

Tris di mini-tartare € 18,00

Assaggio di tutte le tartare a disposizione

Il piatto del beccaio € 20,00

Carpaccio di fassona, rocher di maialino brado, sushi del macellaio, il nostro tonno e tris tartare

LA PASTA

Lasagna al ragù di chianina € 8,00

tagliatelle al ragù bianco di cinta € 12,00

Pappardella o Pici

L'UOVO DEL CONTADINO

Gorgonzola e Salsiccia € 10,00

Marmellata di cinta e pancetta croccante € 9,00

Pomodoro e stracciatella € 8,00

Tartufo

€ 12,00

DALLA GRIGLIA

Bistecca selezionata del macellaio

€ 4,50

Carne della nostra selezione locale a cura del nostro macellaio Jonny!

prezzo riferito all'etto

Tagliata classica

€ 14,00

Tagliata di manzo lardo e tartufo

€ 18,00

Tagliata con marmellata di cinta & cipolla caramellata

€ 16,00

tagliata con pere al pepe rosa e gorgonzola

€ 15,00

Tagliata di cinta ai suoi aromi

€ 13,00

Tagliata di pollo

€ 12,00

Grigliata mista min 2px

€ 30,00

manzo suino pollo

DALLA STUFA

Filetto di manzo con foies gras e riduzione al Porto

€ 25,00

CARNI DAL MONDO

Scottona Aberdeen Angus - prezzo riferito all'hg

€ 5,50

È tra le razze più celebri al mondo Marezzatura giusta e sapore molto delicato.

Castrato Aberdeen Angus Irlandese - prezzo riferito all'hg

€ 7,00

Toro Angus castrato allevato totalmente al pascolo per minimo 8 anni direttamente dai

pascoli irlandesi con un livello di marezzatura estremamente infiltrato.

Fassona Piemontese - prezzo riferito all'hg

€ 7,00

La Fassona è la carne magra per eccellenza, resa unica nel suo genere da un bassissimo

contenuto di grassi

salers irlandese prezzo all'hg

€ 5,00

grasso arancio dovuto al pascolo dell'animale, molto saporita e gustosa

Vacca dal pascolo maremmano

€ 5,00

BURGERS

Storico

€ 10,00

Hamburger locale, pomodoro, insalata, formaggio, maionese, ketchup

Batticarne

€ 12,00

Hamburger locale, BBQ, formaggio, bacon, cipolla caramellata, insalata

Pollansky

€ 12,00

Pollo ruspante grigliato, pomodoro, insalata, senape, maionese, ketchup

Vegetariano € 8,00

verdure al forno e stracciatella

Hot Dog € 12,00

Würstel di nostra produzione, ketchup, maionese

Bis Burger € 10,00

Mini burger del nostro storico + Batticarne

Pulled Pork € 13,00

Maiale toscano sfilacciato con aromi american bbq

SPECIALI

TOMAHAWK fassona € 4,50

Quaglia farcita con purè di patate € 13,00

Tomahawk di cinta con patate del contadino € 25,00

1 kg circa

Il nostro Foies Gras € 9,00

Terrina di fegato, mele smith con insalata di sedano mele e noci

Brasato di Fassona delle Langhe al porto € 13,00

CONTORNI

Patate arrosto € 4,00

VERDURE GRIGLIATE € 5,00

Verdure al forno € 5,00

Sformato di verdure € 5,00

I NOSTRI CHICCHI

Tiramisù € 5,00

cheesecake € 5,00

Flan al fondente con composta di pere al rum € 6,00

12 minuti (prodotto espresso)

Flan al cioccolato bianco con frutti di bosco € 6,00

12 minuti (prodotto espresso)

Tarte tatin € 7,00

ENOTECA

Bianco Bianco charmant lungo € 15,00

Trento Doc Villa Vescovile € 20,00

Miché Metodo ancestrale Michele Satta (Bolgheri) € 18,00

Corteaura Saten Franciacota € 30,00

Franciacorta Corteaura Rose € 35,00

Champagne Paul Barà € 60,00

Prosecco Balan € 17,00

VINI ROSSI LOCALS

G.Chiappini Ferruggini € 22,00

Duemani Cifra(Riparbella) € 35,00

Pergolaia Caiarossa(Riparbella) € 22,00

Sant'Alfonzo Chianti Classico € 24,00

Merlot Balan € 18,00

Merlot Carlotto(Conte Emo Capodilista) € 20,00

Pinot Nero (Villa Vescovile) € 17,00

Pinot Noir Bougogne € 28,00

Campo Maccione Morellinio € 16,00
