

# Per Iniziare

Coperto €2.5

## *Trittico di Tartare, 3 tentazioni a fantasia dello Chef €18*

Comunicare eventuali Ingredienti indesiderati allo Staff

+ Provala con un Calice di Bollicine

### *Tartare Singola €14*

Al Tartufo Nero con Confettura di Fichi o Gorgonzola

Alle Cipolle Caramellate, Croccanti e Glassa di Aceto Balsamico

Stracciatella di Burrata, Erba Cipollina e Pepe Rosa

Alla Carbonara (Pecorino, Uovo, Pepe e Guancia Croccante)

Al Passion Fruit e Ribes

### *Uovo al Tegamino Nobile dal Tartufo Nero €14*

+ Allergeni: lattosio - Provalo con un Agliaico o un Valpolicella

### *Trittico di Pappe al Pomodoro €15*

Comunicare Un viaggio nei sapori della tradizione con tre varianti della classica pappa al pomodoro, comunicare eventuali Allergie allo Staff

+ Provala con un Calice di Cava Spagnolo

### *Pappa al Pomodoro alla maniera delle nostre Nonne €12*

Semplice (Vegan 10€) o impreziosita da Stracciatella di Burrata e Alici

+ Allergeni: Glutine, Sedano e lattosio e pesce (non nella versione Vegan)

### *Flan di Broccoli e Spinaci\* con Fonduta di Parmigiano Reggiano 40 mesi e Scaglie di Tartufo Nero €15*

Anche in Versione Veg, con "Scamorza Veg" e Nocciole

+ Allergeni: Lattosio e Sedano - Provalo con un Timorasso o un Albarossa o un Nebbiolo

### *Degustazione di Formaggi d'Oltre Confine €15*

Accompagnati da miele del Territorio e Confetture Artigianali

+ Allergeni: Lattosio - Provalo con un Bordeaux Rouge, Bolgheri, Ripasso o Chablis

### *Degustazione di Formaggi Vegani €15*

Accompagnati da Miele del Territorio e Confetture

+ Provali con un Pinot Grigio Ramato, o perchè non con un Moscato?

### *Giardiniera Artigianale in Agrodolce e fettine di Coppa €12*

Si può avere in Versione Vegan, senza la Coppa (10€)

+ ALLERGENI: Solfiti, Sedano - Provalo con la Freisa

# *I Primi Piatti*

NELLE VARIANTI GLUTEN FREE, CAMBIERÀ IL FORMATO DI PASTA

## *La Nostra Carbonara al Tartufo €18*

Il Piatto che Meglio ci rappresenta, Spaghetti alla Chitarra con scaglie di Tartufo Nero di Stagione

+ Allergeni: uova, Glutine\* e Lattosio - Provalo con l'Erbaluce o una Bollicina

## *Il Classico Tagliolino al Tartufo Nero €16*

Con Scaglie di Tartufo Bianco (Se Disponibile) 24€

+ Allergeni: glutine\*, lattosio, pesce e uovo

## *La Carbozucca €15*

Una "Finta Carbonara": Spaghetti alla Chitarra con una Crema di Zucca, Stracciatella di Burrata e Guanciale Croccante

+ Allergeni: Glutine\*, Lattosio, Sedano

## *Pici all'Aglione come da Tradizione Senese €15*

Piatto tipico della tradizione popolare della Valdichiana, ha un gusto deciso, tuttavia non invadente. Si consiglia di abbinarlo ad un Nobile di Montepulciano o comunque ad una base di Sangiovese

+ Allergeni: Solfiti, Glutine (non nella versione Gluten Free) - Provalo con un base Sangiovese o comunque un Rosso Toscano

## *Il Nostro Raviolo di Carne €16*

Pasta ripiena, con un Ragù di Mucco Pisano e Fassona Piemontese cotto lentamente per oltre 4 Ore

+ Allergeni: Glutine, Solfiti, Sedano, Uova e Lattosio - Provalo con un Chianti o comunque con un buon Vino Toscano

## *IL Minestrone del Mercante €14*

La Vecchia Ricetta del Minestrone con 11 Verdure, cotto lentamente

+ Provalo con il Pigato Ligure, Rossese o Dolcetto

## *La Tradizionale "Pappardella al Cinghiale" €15*

+ Allergeni: solfiti, sedano, uova e glutine\* - Provalo con un Base Sangiovese

## *Pici al Ragù Bianco di Cortile €15*

+ Allergeni: solfiti, glutine\*, sedano

## *Le Orecchiette Vegan alla Zucca, Zenzero e Pepe Rosa €12*

+ Allergeni: glutine\* e sedano

# *I Secondi Piatti*

## *Le Nostre Tagliate di Manzo €20*

La nostra Carne proviene esclusivamente dalla Macelleria Ciampalini di Pisa. Le Tagliate vengono servite su un letto di Rucola e senza altre indicazioni la cottura è media/sangue

Gongorzola e Tarufo Nero (Con Bianco, se Disponibile 28€)

Alle Cipolle Caramellate e Riduzione di Aceto Balsamico

Ai Funghi Trifolati

Con Pomodorini e Scaglie di Grana

Alla Crema di Parmiggiano Reggiano 40 Mesi e Nocciole

+ Allergeni: Lattosio e Frutta a Guscio

## *Il Peposo di Mucco Pisano €18*

Stufato lento e saporito, cotto con pepe nero e Rosso di Montalcino, secondo la tradizione toscana.

+ Allergeni: Solfiti e Sedano - Provalo con un Montalcino o comunque un buon Toscano

## *Lo Stinco di Maiale alla Birra a Bassa Temperatura €18*

+ Allergeni: Senape servita a parte

## *La Rostinciana laccata alla Salsa BBQ aromatizzata all'Albicocca €18*

## *I Verzotti €12*

Involtini di Cavolo Verza, ripieni di Fagioli Rossi e Lenticchie, su Crema Vegana di Zucca.

+ Allergeni: Sedano

# *I Contorni*

Purè di Patate Bio con Burro Beppino Ocelli (6€)

+ Con Scaglie di Tartufo Nero 8€ | Allergeni: Lattosio

Patate al Forno, con Paprika ed Erbe Mediterranee (6)

Funghi Misti\* Trifolati (6€)

+ Allergeni: Sedano e Solfiti

Patatine Fritte\* con Maionese e Ketchup (5€)

+ Possibilità di GLutine nell'Olio di Frittura