

## Menù

### Per iniziare

#### La Terra

- *Il Tagliere a km0  
( crostini, formaggi locali, sfizi del giorno e salumi nostrali)* 12
- *Varietà di crostini e sott'oli* 12
- *Battuta di manzo al coltello e il suo uovo a bassa temperatura* 12

#### Il Mare

- *La Zuppetta di moscardini e olive, pane bruscato e olio evo* 12
- *Impepata di cozze con lime* 12
- *Insalata di seppie su tavolozza di verdure croccanti* 12
- *L'acciuga marinata s'incontra con la burrata* 12

### Per proseguire

#### La Terra

- *Pappardella al cinghiale* 10
- *Lo spaghetti con guancia di cinta e uovo del pollaio* 10
- *Picio toscano alla coda di vacca e il suo ristretto* 10

#### Il Mare

- *La pasta di pistacchio manteca lo spaghetti alle vongole* 12
- *Creosità di zucchine con risotto al nero di seppia* 12
- *Tagliatella fatta a mano cacciuccata* 12

### Per terminare

#### La Terra

- *La tagliata di manzo in olio cottura al rosmarino* 15
- *Grigliata del norcino (pancetta, scamerita, rostinciana e salsiccia)* 15
- *Cosce di pollo disossate cotte sotto al mattone e le sue erbe* 13
- *Le nostre costate e le nostre fiorentine di varie frollature* 60euroX1kg

#### Mare

- *Tonno in crosta di sesamo su radicchio stufato* 15
- *Il pescato fresco del giorno...* 60euroX1kg
- *Il fritto del golfo (calamari, gamberi rosa, acciughe e calamari)* 15

#### Contorni

- *L'orto al vapore o grigliato* 6
- *Le patate al rosmarino* 6
- *L'insalata condita* 4
- *La padellata di verdure di stagione* 6

... Chiedeteci i nostri dessert del giorno!