

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DELLA MAREMMA 35.- | pour 2 pers.
Sélection de charcuteries et fromages toscans accompagnée de notre jardinière, artichauts Col di Lupo, crostino toscano et huile d'olive extra vierge Poggio delle Sorche

LA ZIZZONA DI BUFALA 27.-
Bufala artisanale de 2 kg, tranchée devant vous, tomates cœur de bœuf, huile d'olive extra-vierge et basilic

TARTARE DI PESCATO ALLA MEDITERRANEA 29.-
Tartare de poisson du jour, primeurs de saison, olives Taggiasche, tomates cerises, basilic, citronette et huile d'olive extra-vierge

CARPACCIO DI MANZO TONNATO 32.-
Carpaccio de faux-filet de bœuf, sauce au thon, anchois et câpres

CALAMARETTI E ZUCCHINE 26.-
Petits calamars et courgettes en tempura

UOVO MORBIDO E SPINACI 21.-
Œuf parfait, épinards sautés, crème de Parmigiano Reggiano DOP et crumble de focaccia

TATIN DI CIPOLLA CARAMELLATA 21.-
Tarte Tatin d'oignons caramélisés avec glace salée à la truffe noire de saison

PRIMI

PASTA MISTA COL MARE 34.-
Pasta mista avec moules, petits calamars, gambas rouges, filet de poisson du jour, pois chiches et salicornes

TROFIE ALLA LIGURE CON GAMBERI ROSSI 34.-
Trofiettes au pesto ligure et gambas rouges

SPAGHETTO MANCINI ALLA CERNIA 36.-
Spaghetti au mérrou, courgettes et fleurs de courgettes

PAPPARDELLA AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO 32.-
Pâtes fraîches aux œufs au ragoût blanc de veau

PLIN PLIN LANGAROLI 36.-
Ravioli "Plin" au jus de rôti et truffe noire de saison, sur crème de Parmigiano Reggiano 24 mois

RIGATONE ALL'AMATRICIANA DOC 26.-
Rigatoni à la double sauce de tomate de notre ferme, guanciale d'Amatrice et pecorino de Pienza

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA E ZOLA 28.-
Risotto à la betterave et au gorgonzola

LINGUINA CAPOCACCIA 32.-
Linguine au beurre d'alpage et Parmigiano Reggiano 24 mois "Vacche Rosse"

SECONDI

FILETTO DI MANZO 59.-
Filet de bœuf, artichauts, copeaux de parmesan et demi-glace

CONIGLIO ALLA LIGURE 36.-
Cuisse de lapin façon ligure, servie avec purée de pommes de terre à l'huile d'olive Poggio alle Sorche, pignons de pin et légumes de saison

CERNIA DI FONDALE IN GUAZZETTO DI MARE 49.-
Mérrou de fond mijoté en sauce de fruits de mer, accompagné de légumes du jardin

PESCATO DEL GIORNO AL CARTOCCIO
CON VERDURE DI STAGIONE 160.- / kg
Poisson entier du jour cuit au four, accompagné de légumes de saison

MILANO ANDATA E RITORNO (250 gr) 75.- / (500 gr) 140.-
Escalope de veau suisse panée maison, pré-tranchée "à déguster avec les doigts", servie avec roquette, tomates datterini et pommes de terre croustillantes

CONTORNI

CARCIOFO COL DI LUPO 15.-
Artichauts de notre ferme en Toscane, légèrement grillés et servis tièdes avec copeaux de Pecorino Romano DOP

SPINACINI 12.-
Épinards sautés à l'ail, huile d'olive extra-vierge et piment

FAGIOLINI ALLA GENOVESE 11.-
Haricots verts, anchois et tomates cerises confites

ZUCCHINE CON MENTUCCIA 9.-
Courgettes sautées à la menthe et huile d'olive extra-vierge

INSALATINA DELL'ORTO 9.-
Petite salade du jardin

PATATA RUSTICA ALLA CENERE 10.-
Pomme de terre cuite sous la cendre, servie avec fondue de Parmigiano Reggiano 24 mois

PATATE CROCCANTI 9.-
Pommes de terre rustiques frites à l'ancienne

VERDURE DI STAGIONE 14.-
Légumes de saison sublimée par notre chef