

LA PRIMAVERA IN TAVOLA

I Preferiti dello Chef

ANTIPASTI

° Tartare di scampi, ricotta mantecata, insalata di carciofi 38

(2-7)

v Uovo soffice, crema di asparagi e asparagi croccanti, nocciole 32

(3-8)

PRIMA PORTATA

T Tagliatelle fatte in casa con ragù dell'aia 34

(1-3-7-12)

PORTATA PRINCIPALE

Carrè d'agnello, crema di topinambur, carciofi arrostiti 52

(7)

DESSERT

Mousse allo yogurt greco, lamponi e cioccolato bianco, sorbetto al lampone e zenzero 22

(1-3-7)

CRUDO

◦ **TONNO** 36

Tartare di tonno pinna gialla con guacamole e salsa Ponzu

(1-4-6)

◦ **BRANZINO** 34

Carpaccio di branzino con pomodoro fresco, scalogno, aglio confit e succo di limone

(4)

OSTRICHE 62

Ostriche Gillardeau servite con vinaigrette di scalogni marinati, cetrioli agrodolci e dressing al limone

(14)

◦ **SELEZIONE DI PESCE CRUDO** - per due persone 68

(2-4-14)

◦ **MANZO** 30

Carpaccio di manzo con condimento alla senape, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi

(3-10)

INSALATE & ANTIPASTI

v-s **INSALATA DI COSIMO** 30

Baby lattuga, radicchio rosso, noci caramellate, avocado, mela verde, parmigiano, tartufo nero e dressing al formaggio erborinato

(3-7-8)

v **BURRATA** 28

Burrata pugliese con pomodorini datterini rossi, vinaigrette all'aceto di Jerez

(7)

s **INSALATA DI ASTICE** 44

Astice con pomodorini, cipolla rossa, sedano, olive taggiasche e aceto balsamico bianco

(2-9)

s **VITELLO TONNATO** 30

Vitello con salsa tonnata, cipolla agrodolce e capperi fritti

(3-4-10)

v-T **ZUPPA DI LENTICCHIE** 28

Zuppa di lenticchie alla toscana con pomodori datterini confit

◦ **SCAMPI AL FORNO** 34

Scampi al forno con burro al dragoncello

(2-7)

◦ **POLPO** 36

Polpo arrosto, pomodori, patate e salsa aioli

(3-14)

◦ **FRITTO MISTO** 38

Calamari e gamberi croccanti, serviti con aioli e salsa tartara

(1-2-3-4-14)

PRIME PORTATE

v **SPAGHETTI AL POMODORO** 30

Spaghetti con salsa di pomodoro fresco e basilico

(1)

v-T **RIGATONI CACIO E PEPE** 32

Rigatoni con pecorino e pepe nero

(1-7)

T-S **PACCHERI ALLA TRABACCOLARA** 38

Paccheri con pesce, frutti di mare e salsa di pomodoro

(1-2-4-9-12-14)

s **TAGLIOLINI ALL'ASTICE** 48

Tagliolini fatti in casa con astice e pomodorini datterini freschi

(1-2-3-9-12)

T **TAGLIATELLE AL RAGÙ** 34

Tagliatelle fatte in casa al ragù alla Bolognese

(1-3-9-12)

T-S **RAVIOLI DI AGNELLO** 36

Ravioli fatti in casa ripieni di ragù di agnello, serviti con crema al parmigiano e salsa di agnello

(1-3-7-9-12)

PORTATE PRINCIPALI

BRANZINO ALLA MEDITERRANEA 48

Branzino scottato in padella con salsa di pomodoro, olive, capperi e basilico

(2-4-9-12)

PESCATO DEL GIORNO 130

Pescato del giorno in crosta di sale, servito con zucchine e patate - per due persone

(1-3-4-7-8)

GALLETTO 42

Galletto arrosto con limone ed erbe aromatiche, servito con insalata di cipolle rosse e prezzemolo

MILANESE DI VITELLO 48

Costata di vitello panata, rucola e pomodorini

(1-3-7-8)

FILETTO ALLA ROSSINI 56

Filetto di manzo servito con patate, foie gras, spinaci e salsa al tartufo nero

(7-9-12)

T BISTECCA DI COSIMO 140

Bistecca di manzo alla griglia servita con salsa bordolese e patate croccanti - per due persone

(7-12)

C O N T O R N I

SPINACI 18

Spinaci saltati con olio e aglio

ASPARAGI 20

Asparagi verdi saltati con olio

FUNGHI 18

Funghi Cardoncelli saltati con prezzemolo e aglio

PATATE ARROSTO 16

Patate al forno con aromi toscani

PATATE FRITTE AL TARTUFO 20

Patate dorate croccanti con Parmigiano e tartufo nero

(1-7-8)

Coperto 8

DESSERT

BONGO 22

Pasta choux craquelin con crema alla vaniglia del Madagascar, salsa al cioccolato Valrhona
70%
(1-3-7-8)

MOUSSE AL CIOCCOLATO E GELATO ALLA VANIGLIA 20

Mousse calda al cioccolato fondente con tuille di grue di cacao e gelato alla vaniglia
(3-7-8)

TIRAMISÙ 20

Tiramisù classico con crema al mascarpone, savoiardi fatti in casa e caffè espresso
(1-3-7)

TORTA DELLA NONNA 20

Pasta frolla, crema pasticcera e mandorle, servita con panna vanigliata
(1-3-7-8)

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI 18

Gelati e sorbetti fatti in casa
(3-7-8)

GELATO AL PISTACCHIO 22

Il nostro gelato al pistacchio fatto in casa
(3-7-8)

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA 24

Selezione di frutta fresca di stagione

INFORMAZIONI ALLERGENI

Il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti.

La preghiamo di informarci se soffre di allergie, intolleranze o ha delle esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti che ha richiesto.

Il Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, in vigore dal 13 dicembre 2014 obbliga tutte le attività che vendono e somministrano prodotti alimentari a informare il consumatore sulla presenza di allergeni.

Le sostanze identificate come allergeni sono:

- 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.**
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- 3. Uova e prodotti a base di uova.**
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce.**
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- 6. Soia e prodotti a base di soia.**
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
- 8. Frutta a guscio.**
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.**
- 10. Senape e prodotti a base di senape.**
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- 12. Anidride solforosa e solfiti.**
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.**
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

Alcuni alimenti come carne e pesce, da noi acquistati freschi per ragioni di mercato, e destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi, sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva, mediante sottovuoto e abbattimento termico a -20°C, conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali.

Inoltre il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

T: Territorialità V: Vegetariano S: Piatto d'autore

D: Specialità del giorno

*Prodotto acquistato surgelato

° Prodotti per uso da crudo, di difficile reperibilità da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -18°, per garantire la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg (CE) n.853/2004.

Prezzi in Euro, servizio compreso - IVA inclusa.