

LA CUCINA

 Insalata di radicchio con mele e blu del Monviso <i>noci e crostini al timo</i>	9
Crocchette di broccolo romano, patate e olive taggiasche <i>mayonnaise fatta in casa alle alici</i>	7
 Vellutata di zucca, verza bianca stufata, ricotta salata e mandorle	9
 Zuppa di cereali toscana con cavolo nero stufato	9
 Polentina concia croccante con toma fondente	8
 Uovo carbonaro a 62° <i>cremoso di pecorino 17 mesi e cialda di guanciale di Mangalitza</i>	8
Tartara di Fassona D.O.P. <i>condita con senape di Digione in grani e french dressing</i>	10
Arancini all'amatriciana con la sua salsa <i>guanciale di Amatrice croccante e pecorino romano</i>	6
 Crema di ceci e Parmigiano Reggiano 48 mesi <i>crostini di pane al rosmarino e olio EVO Leccino Bio</i>	8
 Tonnarello cacio e pepe e chips di carciofi	10
Baccalà alla livornese con olive taggiasche	10
Polpette di manzo in umido, porro caramellato e nocciole	9
 Verdure di stagione	5