

ANTIPASTI

BURRATA ALLA ZUCCA

Burrata fresca servida sobre una crema de calabaza, con pesto genovés. 14

CARPACCIO ALL'ARANCIA

Finas láminas de ternera marinada con cítricos, servidas con rúcula, parmesano crujiente y mayonesa de naranja. 18

PARMIGIANA DE BERENJENA

Receta tradicional con el toque de la nonna. 14

OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE

INSALATA CAPRESE

Tomate marinado, mozzarella di bufala fresca, albahaca y pesto. La ensalada más famosa de Italia, en su versión toscana. 14

EXTRAS:

BURRATA. 5
TRUFA FRESCA SERVIDA EN LA MESA. 5
SALSA DE TRUFA. 3
VEGETALES SALTEADOS. 3
EMBUTIDOS: MORTADELLA, SALAME
PICCANTE. 3
POLENTA AL GRILL. 2

BEBIDAS

AGUA MINERAL | CON GAS. 2,5
REFRESCOS. 3,6
REFRESCO DE NARANJA ROJA ITALIANA. 4,6
LIMONATA GRANIZADA CON MENTA. 5

SPRITZ

APEROL. 8
LIMONCELLO. 8

PIATTI PRINCIPALI

FUSILLONI AL PESTO

Pasta sin gluten con pesto de albahaca, piñones y parmesano. Servido con crujiente de parmesano. 14

CARBONARA

Pasta sin gluten, salsa carbonara, guanciale, pimienta, mantecada en la Rueda de Pecorino de Pienza. 16

EL CHEF RECOMIENDA: AÑADIR SALSA DE TRUFA Y TRUFA FRESCA. 4

PAPPARDELLE AL RAGÚ DI CINGHIALE

Pasta sin gluten con salsa de Jabalí, parmigiano y aceite al romero. Una joya toscana. 17

RISOTTO AI CARCIOFI

Cremoso risotto elaborado con arroz Carnaroli con alcachofas frescas, guanciale, pecorino y un toque de parmesano. 15

EL CHEF RECOMIENDA: AÑADIR TRUFA FRESCA. 5

SECONDI PIATTI

ENTRECOT

Corte jugoso a la plancha, servido con rúcula fresca, vinagreta balsámico di Modena y lascas de Parmigiano. 29

JABALÍ IN UMIDO

Jabalí tierno y jugoso, cocinado a baja temperatura (17 horas) en vino tinto y hierbas aromáticas. Servido con polenta asada al grill. Una joya Toscana. 25

DOLCE

TARTA DE QUESO

Cheesecake tradicional al amaretto con crema de pistacho. 8

!!!!PUEDEN CONTENER CONTAMINACIÓN CRUZADA!!!!
SE HACE EN LA MISMA COCINA DONDE SE ELABORA LA CARTA CON
GLUTEN

POR FAVOR, INFORMA AL PERSONAL SOBRE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA