



*La Toscana, il nostro territorio.*

*La stagionalità e la ricerca delle materie prime, accompagnata da tradizione e qualità, saranno i principi cardini sui quali si svilupperà il nostro menù, radicato con orgoglio alla nostra terra di Toscana.*

*Roberto Monopoli Chéf*

*Stefano Gallo Sous Chéf*

*Alcuni dei nostri principali fornitori:*

*Pastificio Martelli di Lari*

*Pastificio Palandri di Pistoia*

*Pastificio della Garfagnana*

*Giorgetti Verdure Camigliano*

*Azienda Agricola Nico Bio di Camaiore*

*Azienda Agricola Guido Favilla di Lucca*

*Azienda Agricola Silvestrini di Segromigno, Lucca*

*Azienda Agricola il Poggio di San Casciano di Bagni, Siena*

*MilUPesca Livorno e Viareggio*

*CFT Ittico di Livorno, i sapori dell'Arcipelago Toscano*

*Casini Carni Pistoia*

*Cercatoia Carni di Montecarlo*

*Avicola Fabri Ponte Buggianese Pistoia*

*De Magi Costiglion Fiorentino*



## *Antipasti*

*Bon bon di seppie, cavolo nero e lardo*

*16 €*

*Branzino affumicato, cime di rape aglio olio e peperoncino*

*16 €*

*Selezione di crudo in base al pescato*

*25 €*

*Crostino di fegatini e gel di alloro*

*13 €*

*Uovo, carciofi e pecorino*

*14 €*

*Tartar, birra e pere*

*15 €*



## *Primi*

*Ravioli di rombo, mozzarella e bottarga*

*15 €*

*Spaghetto ai gamberi, peperoncini e salsa rouille*

*15 €*

*Risotto alla zucca, rosmarino e salsiccia cruda*

*Minimo 2 persone*

*15 €*

*Pici al ragù di piccione e radicchio*

*16 €*

*La carabaccia con cialda di pecorino*

*14 €*

*Tagliolino al burro con tartufo bianco fresco*

*25 €*



## *Secondi*

*Dentice in potacchio, finocchietto e olive*

24 €

*Bouillabaisse e ceci*

24 €

*Pescato del giorno al forno con verdure di stagione*

70 € AL Kg

*Scaloppa di manzo confit con purea di patate*

23 €

*Rosticciana arrotolata, cardi e bagna cauda*

22 €

*Agnello, frattaglie, patate e il suo sugo*

23 €