

MENÚ

CENA

DA CONDIVIDERE

Per la lista degli allergeni
chiedere al personale

Sformatino (3;7)	
con verdure di stagione e fonduta cacio e pepe	
Ciccia roll (1;3;4)	
con salsa verde - 4 pezzi	10
Crocchette (1;3;7;8)	
di pappa al pomodoro e pesto di basilico	8,5
Tacos con tartara di tonno (3;4)	
battuto mediterraneo, salsa aglio olio e peperoncino	10
Coccollo soffiato (1;2;4;7)	
ripieno di tartara di gamberi e burrata	12
Pulled pork con panini al latte (1;3;7;9;10)	
2 pezzi	8,5
Barattolo di focaccia (1)	2

CUSINO!

Strips di pollo (1;3)	
con chips e mayo agli agrumi	9
Mini poké (3;4;6;11)	
riso basmati, edamame, pomodorini, tonno, sesamo	9
Tortillas (1;2;4;11)	
calamari fritti, sesamo e cipolla marinata	9
Selezione di salumi del macellaio (1;2)	
Prosciutto dop, salame toscano, finocchiona, capocollo, gnocco fritto, verdure sott'olio	14
Selezione del pastore (7)	
Blu di grotta, pecorino fresco di Pienza, ricottina con miele e confetture	14

CENTRO TAVOLA

Padella di spaghetti alla chitarra (1;2;3;4;9;13)	
con frutti di mare	
consigliato per 2 persone	38
La nostra barca di fritto (1;2;3;4;13)	
verdure, chips, alici, calamari, gamberi	
consigliato per 4 persone	80



PRIMI

Cnudo del pastificio Mariotti (1;3;7)	
burro e salvia	
Riso allo zafferano (6;7;9)	
con francesina e cipolla croccante	

PROVAVII!

Fritto calamari e gamberi (1;2;4)	
Bagel (1;6;7;8;11)	
con hummus di ceci, melanzane arrosto e primo sale, con stick patate dolci	14
Tentacolo arrosto (4;7;9;13)	
con purè di patate e pomodorini confit	

Tonno (1;3;4;6;11)	
in crosta di panko con insalatina di finocchi, mele, sesamo e salsa teriyaki	18
Tagliata di pollo (3;4;7)	
con la nostra salsa Cesar	16
Tagliata di manzo (9;12)	
con patate arrosto e salsa al vino rosso	18

SECONDI

Chips	5
Stick patate dolci	5
Patate arrosto	5
Verdure al forno	5
Insalata di mele, finocchi e sesamo (6;11)	5

ACQUA 2,50, COPERTO 2

CONTORNI