

DA SABATO 15 SETTEMBRE

MENU' AUTUNNO 2018

ANTIPASTI:

Crostini misti e polentine
Prosciutto del Pratomagno
Sformato di patate sul tartufo di stagione
Millefoglie di patate del Casentino, porcini freschi e crema di pecorino "Az. agricola Bacciotti"
Selezione di salumi (sbriciolona, salame, spalla, soprassata "Az. agricola Barbieri" e prosciutto del Pratomagno)
La Cinta Senese "Az. agricola Fierli" (prosciutto, salamino, finocchiona, soprassata e lardo)
Pecorini Bio del Mugello "Az. agricola Bacciotti", miele, confettura di pere e sott'oli

PRIMI:

Tortellacci di patate al ragù
Pici in carbonara di lampredotto al profumo di lime
Pappardelle "Pastificio Morelli" con germe di grano sul cinghiale
Cannelloni ricotta e spinaci ai porcini freschi gratinati al reggiano 36 mesi e panure di nocchie tostate
Riso Acquerello ai porcini freschi, timo, mantecato al reggiano 24 mesi
Taglierini "Pastificio Morelli" sul tartufo nero di stagione

DAL FORNO A LEGNA :

Peposo alla fornacina con polentine fritte
Coccio di trippa, poppa e lampredotto sbucciato, alla fiorentina e fagioli borlotti
Arista bardata ripiena di mele, speck e taleggio con tortino di porcini freschi

DALLA GRIGLIA:

Bistecca di scottona alla Fiorentina
Bistecca "Tomahawk"
Tagliata di scottona nel controfiletto alla rustica
Tagliata di scottona nel controfiletto con crema di gorgonzola DOP
Tagliata di scottona nel controfiletto con rucola e parmigiano 36 mesi
Tagliata di scottona nel controfiletto ai porcini freschi
Filetto alla griglia
Filetto all' alpina
Filetto bardato al lardo di Colonnata e porcini freschi
Filetto con salsa al mascarpone e tartufo di stagione
Grigliata mista (tagliata, rosticciana, pollo, salsiccia) min. 2 pers. €

IL FRITTO:

Bocconcini di pollo e coniglio disossato alla salvia e rosmarino

CONTORNI:

Patate* fritte
Insalata mista
Fagioli cannellini
Spinaci* saltati
Patate al forno Porcini freschi fritti
Fritto di verdure di stagione (cipolla, melanzana viola, zucchine)