

## Antipasti

<b>Polpo sbracciato con filetto di pomodoro ciliegino e olive toscane</b>	1-4-5	€ 12.00
<b>Crocchette di Gaspè San Giovanni su crema di ceci</b>	1-3-4-5	€ 10.00
<b>Carpaccio di salmone selvaggio marinato, su misticanza di verdure</b>	1-4-5-8-9	€ 10.00
<b>Crostoncino di pane toscano con alici marinate e cipollotto in agrodolce</b>	1-4-5-9	€ 09.00
<b>La degustazione di mare</b>	1-34-4-5-8-9	} € 18.00
✓ <i>Polpo sbracciato con filetto di pomodoro ciliegino e olive toscane</i>		
✓ <i>Crocchette di Gaspè San Giovanni su crema di ceci</i>		
✓ <i>Carpaccio di salmone selvaggio marinato, su misticanza di verdure</i>		
✓ <i>Crostoncino di pane toscano con alici marinate e cipollotto in agrodolce</i>		
✓ <i>zuppetta di mare</i>		
<b>Il crudo di mare</b>	1-2-4-9-14	€ 28.00
<b>Tartare di manzo con le salse ed accompagnamenti della tradizione</b>	1-3	€ 13.00
<b>Millefoglie di tacchina con Taleggio e carciofi (cotto sottovuoto a bassa temper.ra)</b>	1-5-7-8-9	€ 09.00
<b>Coccoli e stracchino con prosciutto di cinta senese</b>	1-5-7-8-9	€ 10.00
<b>Trittico di pecorini toscani accompagnati da noci, miele di acacia &amp; castagno</b>	1-5-7-8-9	€ 10.00
<b>La degustazione di terra</b>	1-5-7-8-9	} € 15.00
✓ <i>Millefoglie di tacchina con Taleggio e carciofi (cotto sottovuoto a bassa tem.ra)</i>		
✓ <i>Coccoli e stracchino con prosciutto di cinta senese</i>		
✓ <i>Selezione di salumi dell'Anzuini</i>		
✓ <i>Trittico di pecorini toscani accompagnati da noci, miele di acacia &amp; castagno</i>		