

Menu degustazione

I Classici dall'Andana

Gamberi di Porto Santo Spirito mezzi fritti con nocciole e limone arrostito

Porto Santo Spirito prawns raw and fried, italian lardo, roasted lemon and hazelnut

Risotto alle rape rosse e gorgonzola

Risotto with red turnip and gorgonzola cheese

Pancia di Maialino "senese", nettare di uva fragola e pistacchio

Pork belly, grapes sauce and pistachio

Soffice di cioccolato "Araguani" con gelato alla nocciola

Soft "Araguani" chocolate with hazelnut ice cream

100 % Brace

La nostra espressione alla brace in 7 passaggi

Marco Ortolani, Davide Macaluso e lo staff

La carta

Le Entrate

Le nostre Verdure dell'Orto crude e cotte
Our garden vegetables raw and cooked

Gamberi di Porto Santo Spirito mezzi fritti con nocciole e limone arrostito
Porto Santo Spirito prawns raw and fried, italian lardo, roasted lemon and hazelnut

Tartare di manzo italiano
Classic Italian beef tartar

Fegato grasso marinato al Vin Santo, salsa di pesche e porcini
Foie gras terrine marinated in Vin Santo wine, peaches and Porcini mushroom

Seppia "al nero", salsa delicata al rafano e gnocchetti di Inzimino
Cuttlefish, horseradish sauce and Inzimino dumplings

Pasta e Riso

Ravioli di astice alla piastra con il suo sugo profumato alle arachidi toscane e coriandolo
Ravioli filled with lobster, tuscan peanuts and coriander

Risotto alle rape rosse e gorgonzola
Risotto with red turnip and gorgonzola sauce

Spaghetti "Verrigni" tiepidi con scampi e salsa ceviche
Spaghetti "Verrigni" with prawns and ceviche sauce

Pici "veri" fatti a mano, salsa ai datterini, zenzero e "ò-toro"
Pici pasta, datterini tomatoes sauce, ginger and tuna

Risotto al lime, cicale di mare e pomodori verdi costoluti
Risotto with lime, mantis shrimp and green tomatoes

Piatti principali

Coda di rospo laccata ai fagioli neri e melanzane alla brace
Monkfish with black beans and grilled aubergines

Piccione toscano arrostito con salsa barbecue e la sua fnanziera
Tuscan roasted pigeon with barbecue sauce and his "fnanziera"

Branzino cotto a legna con salsa vergine
Charcoal wild sea bass and virgin sauce

Animella ai carboni, porro "bruciato", salsa al cocco e pepe "Timur di Tarai"
Sweetbreads, "burnt" leek, "Timur di Tarai" pepper and coconut sauce

Bistecca classica alla fiorentina
T-bone steak florentine style

I Dolci

Soffice di cioccolato "Araguani" con gelato alla nocciola
Soft "Araguani" chocolate with hazelnut ice cream

Tiramisu, amaretti e aceto balsamico tradizionale
Tiramisu, amaretti biscuit and traditional balsamic vinegar

Tarte Tatin con gelato al Calvados e Tè Lapsang Souchong
Tarta Tatin, lapsang souchong ice cream and calvados

Soufflè ai limoni dolci della Tenuta La Badiola con gelato mantecato al pistacchio
Sweet lemon soufflè with pistachio ice cream