

.....cenni dal menù estivo

Insalatina di germogli di soja, fagioli neri e polpa di granchio con citronette all'aneto

Fegatelli in millefoglie sa parea di legami misti al rigatino e salvia

Gnocchi con branzino croccante, pomodorini ed erba cipollina

Ravioli con patate, petto d'anatra e porcini al burro versato profumato al timo

Il cacciacco alla livornese

Filetti di sogliola con arselle, code di scampi in vellatata e julienne di zucchine allo scalogno

Carni alla brace
con patate arrostate e verdure grigliate

Bistecca alla fiorentina, salsiccia toscana , nodino di vitello, galletto alla diavola, costolette d'agnello alla scottadito

Degustazione di pecorini toscani di varia stagionatura con mostarda d'uva, miele, confettura di fichi e rham e noci.

Tortino ripieno al cioccolato caldo servito con crema di gelato alla vaniglia

Tarte tatin di pesche
al Grand Marnier