

## Menù

### || **A MANO LIBERA** 60 euro ||

Degustazione di 5 portate a nostra discrezione

### || **NE' CARNE NE' PESCE** 70 euro ||

Bianco Tiepido € 16  
(Baccalà, spuma di capperò e acciuga e aglio nero)

Rosso Spago € 20  
(Spaghetti, essenza di prosciutto toscano e gambero rosso)

Fusillone T&T € 16  
(Fusilli grandi, fonduta di totano, noci pecan e tartufo estivo)

Ombrina Finocchi e Arance € 25  
(ombrina, salsa di arance e finocchi glassati)

Rost Fish € 22  
(trancio di pescato arrostito con giardiniera)

Prosciutto e Melone € 8  
(crumble alla vaniglia, gelato al melone e prosciutto)

### || **I CLASSICI** 60 euro ||

Crudo € 30  
(selezione di crudo)

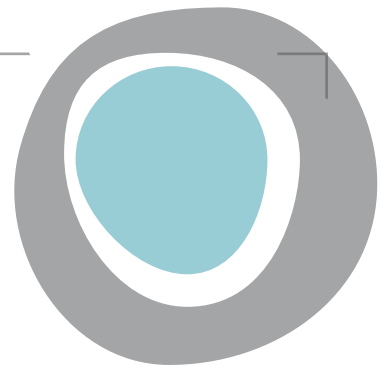
Son Fritto € 16  
(tempura di calamari, gamberi e versure del nostro orto)

Fresca e Pesce € 16  
(pasta fatta in casa con calamari, gambero rosso e vongole senza guscio)

Padula Tataki €25  
(scottatura del pescato del giorno con verdure)

Pasticceria €12  
(assaggi di piccola pasticceria)





**|| CARNE 60 euro ||**

Anatra Time Laps € 16  
(tartare e prosciutto di anatra)

Bottoni di Fegatino € 16  
(pasta fresca ripiena di fegatini alla Toscana)

Riso Capra 7 1/2 € 16  
(riso al latte di capra ,peperoni ,cedro e polvere di aglio nero)

Asado € 22  
(Costala di manzo con verdure alla brace e cimiciurri)

V di Vittori € 8  
(crumble al caffè con variazione alcolica)

**|| DESSERT ALLA CARTA ||**

Pasticceria € 12  
(assaggi di piccola pasticceria)

After Eight € 8  
(cioccolato e menta)

Prosciutto e Melone € 8  
(crumble alla vaniglia ,gelato al melone e prosciutto)

V di Vittori € 8  
(crumble al caffè con variazione alcolica)

\* Il Menù Degustazione si intende per tutto il Tavolo  
\* Si possono scegliere i singoli piatti nei vari menù degustazione