



ANTIPASTI

Uovo di Reschio in camicia, crema di piselli e pancetta croccante 22,00

Reschio poached egg, peas cream and crispy bacon

Insalata di rapa rossa al finocchietto, erborinato di capra, pistacchi, semi di zucca e insalatine dell'orto 20,00

Red turnip salad with wild fennel, blue cheese, pistachios, pumpkin seed and kitchen garden greenery

Oro di Pisa, ravanelli, melanzane e scaglie di parmigiano 18,00

Chickpea patty, radishes, melanzane and parmesan cheese shavings

PRIMI PIATTI

Maltagliati al ragù di pesce, finocchietto e limone 26,00

Maltagliati pasta with seafood ragout, wild fennel and lemon

Risotto alle carote con ragù di verdure e timo 24,00

Carrot risotto with vegetables ragout and thyme

Penne alla crema di scampi, pepe di Sichuan e pomodorini appassiti 28,00

Penne with scampi, Sichuan pepper and dried tomatoes

Tagliatelle al ragù di selvaggina e polvere di ginepro 26,00

Wild game ragout home made tagliatelle

DALLA BRACE

Fiorentina di chianina, patate arrostate alle erbe e la sua salsa 90,00/108,00

Chianina beef T-bone steak, roasted potatoes with herbs and its own sauce

Branzino alla griglia con verdure saltate 34,00/54,00

Grilled seabass with sautéed vegetables

Cacciucco alla livornese con pane tostato all'aglio 38,00

Livornese fish soup with garlic flavoured croutons

Radicchio alla brace, salsa di verdure, limone e rosmarino 26,00

Grilled radish with vegetable sauce, lemon and rosemary



DOLCI

Creme brulè 10,00

**Torta al cioccolato, composta di albicocche
e gelato alla vaniglia 10,00**

Chocolate cake with apricot compote and vanilla ice-cream

Meringato al limone e frutti rossi 10,00

Lemon merengue with red berries

Selezione di gelati e sorbetti di frutta di stagione 10,00

Selection of ice creams and seasonal fruit sorbets

Tiramisù di Reschio 12,00

Reschio Tiramisù