



CENONE DI CAPODANNO

Scopri il nostro menu



Entrée di benvenuto

con stuzzichino lievitato e un nostro aperitivo.

Crudo di gambero con guacamole al lime stracciatella e misticanza nel suo babà salato.

Il **prosciutto cotto artigianale** fatto da noi con la cipolla di bolgheri caramellata al vino bolgherese e all'aceto castagnetano nel cornetto ischitano e crema pasticceria al maremma 24mesi.

I **baccalà alla livornese** fritto e spaccato nel suo pomodoro sulla montanarina fritta.

Il **tonno cotto a bassa temperatura** la cipolla rossa e il fagiolo sullo spicchio di focaccia a vapore.

La **carbonara cbt** con salsa all'uovo, guancia e spuma di pecorino sulla focaccia a vapore.

Facciamoci una pizza!!

Assaggio di pizza verace cotta a 400°
nel nostro forno a legna.

La piciaccia con accompagnamento di
peposo dell'Impruneta.

I lievitati dolci di Gabriele Dani con la
bollicina .

Abbinamento con alcolici a nostra
scelta.

65 €