



Antipasti

Crema di Zucca con crumble nero, ricotta aromatizzata al Vin Santo e pomodorini confit	€ 11,00
Giardino Botanico hummus di ceci, gelato di cipolla caramellata, verdure di stagione	€ 12,00
Degustazione di Formaggi del Territorio accompagnati da miele e confettura	€ 12,00
Tagliere dell'Aioncino selezione di salumi locali e crostini	€ 13,00
Tartare di Chianina con accordi di sapori	€ 13,00

Specialita' del giorno

Tagliere della Malga selezione di formaggi vaccini di malga delle Prealpi bergamasche	€ 12,00
---	---------

Primi Piatti

Mezzemaniche dell'Aioncino scalogno, lardo, pecorino e pomodorini confit	€ 12,00
Tortelli di Ricotta di Pecora ed Erbette di Campo al ragu' casalingo	€ 13,00
Tagliatelle al Ragù di Anatra con olive taggiasche	€ 14,00
Pappardelle al Ragù bianco di Cinghiale e profumo di limone	€ 14,00
Gnocchi di Patate ripieni di pecorino erborinato su fondo bruno di cervo	€ 16,00

Secondi Piatti

Coscia di Faraona ripiena di salsiccia e prugne su crema di sedano rapa	€ 15,00
Petto d'Anatra con salsa all'arancia e nibs di cacao	€ 16,00
Filetto di Maiale su crema di scarola con carciofi alla menta e gel di lampone	€ 16,00
Controfiletto di Fassona piemontese con riduzione all'Insoglio 2020 e maionese alle erbe	€ 18,00
Controfiletto di Cervo con cipolline al balsamico, riduzione al Porto e vellutata di patate	€ 19,00
Costata di Pezzata Rossa Piemontese frollatura 25-30 giorni	€ 5,00/hg

Contorni

Patate Arrosto	€ 4,00
Insalata di Puntarelle con salsa d'Acciughe	€ 5,00



I Nostri Dessert

Millefoglie* Scomposta dell' Aioncino	€ 6,00
Semifreddo al Pistacchio su crumble di frutta secca e cioccolato	€ 6,00
Tortino al Cioccolato su crema di vaniglia	€ 7,00
Mousse di arancia con terra al cacao amaro	€ 7,00
Cantuccini fatti in casa, accompagnati da Vin Santo	€ 7,00
Balino cioccolatino fondente al 65% con cuore di Nocino, prodotto artigianale di Château Balthazar	€ 4,50
Degustazione di Cioccolato tre assaggi di cioccolato lavorato in Toscana	€ 7,00
Degustazione di Cioccolato accompagnato da Rum Matusalem Gran Reserva 23 solera (Cuba)	€ 16,00
Degustazione di Cioccolato accompagnato da Rum J. Bally Agricole 7 anni (Martinica)	€ 17,00

Pane e Coperto € 2,00

Abbiamo scelto di servire acqua in bottiglia € 1,50

Caffè Torrefazione Trinci € 2,00

Possono essere presenti tracce dei seguenti allergeni: 1. Glutine, 2. Latte, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Crostacei, 6. Molluschi, 7. Senape, 8. Sedano, 9. Lupini, 10. Anidride Solforosa, 11. Frutta in guscio, 12. Arachidi, 13. Soia, 14. Sesamo.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio oppure consultando il nostro Libro degli Ingredienti.

Alcuni prodotti in carta potrebbero essere congelati e sono evidenziati dall'asterisco *.



Trasparenza con il cliente

NELLA CREAZIONE DEI NOSTRI PIATTI UTILIZZIAMO MATERIE PRIME FRESCHE, VARIAMO SPESSO LA PROPOSTA ALLA CARTA CERCANDO DI SFRUTTARE AL MEGLIO L'OFFERTA DEL MERCATO IN BASE ALLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI.

TUTTA LA NOSTRA PASTA FRESCA E' REALIZZATA A MANO ED OGNI PREPARAZIONE E' CURATA CON PASSIONE DALLA NOSTRA CUCINA. TUTTE LE NOSTRE CARNI, DI CHIANINA E MUCCO PISANO SONO DI PROVENIENZA LOCALE E DIRETTAMENTE MACELLATE ALL'ORIGINE.

IN FASE DI LAVORAZIONE DI ALCUNE PREPARAZIONI, VENGOONO USATE TECNICHE DI ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA IN POSITIVO ED IN NEGATIVO IN GRADO DI RIDURRE AL MINIMO LA POSSIBILE CARICA BATTERICA E PROTEGGERE AL MEGLIO FRESCHEZZA E GUSTO. CI AFFIDIAMO INOLTRE A DITTE SPECIALIZZATE PER L'AUTOCONTROLLO HACCP CHE SVOLGONO CAMPIONATURE ED ANALISI SU SUPERFICI, ALIMENTI ED ACQUE.

COLLABORIAMO CON FORNITORI IN GRADO DI GARANTIRE QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME CON TRACCIABILITÀ DI PROVENIENZA:

AGRIVALLO, BIBBONA

AGRICOLA CALAFATA, LUCCA

AZIENDA NATURALISTICA LA VALLATA, LAJATICO

AZIENDA PEPERITA, BIBBONA

FATTORIA LISCHETO, VOLTERRA

GEMIGNANI TARTUFI, SAN MINIATO

MACELLERIA FERRONE, BIBBONA

PODERE PATERNO, MONTEROTONDO MARITTIMO

SAVINI TARTUFI, PISA

