

-X BOCCA DI BACCO-

-LA NOSTRA CUCINA-

PER INIZIA'

Le polpette di baccalà Con salsa di pomodoro	Euro dieci
Il carpaccio di salmone sockeye Su letto di finocchi e crema di agrumi	Euro quindici
Le polpette di pollo Con crema di parmigiano e cipolle caramellate	Euro otto
La selezione di formaggi Accompagnati da miele e marmellata	Euro sedici
La tartar di manzo Stracciatella, cipolla vasocottura e bottarga d'uovo	Euro quindici
Il principio Il tagliere toscano con i prodotti di stagione	Euro venti

PASTASCIUTTA

Il pacchero alla carbonara	Euro dodici
La pappardella della mìa nonna Con ragù tradizionale	Euro tredici
Lo scrigno di bacco Ripieno di pecorino con pomodorini e guanciaie croccante	Euro sedici
Il tonnarello al pesce Con tartar di pesce del giorno, acciughe, olive, capperi	Euro quindici
Lo spaghetti al limone e gamberi Fatto a mano con bisque e tartare di gambero	Euro sedici

-X BOCCA DI BACCO-

- LA NOSTRA CUCINA -

CICCIA O PESCE

La bistecca di scottona	Euro cinquanta/kg
Il filetto di manzo Con lardo e taleggio	Euro trenta
La picanha CBT	Euro diciassette
L'hamburger di manzo Con bacon, cipolla caramellata, taleggio e pomodorini	Euro sedici
Il polpo Con crema di verdure, pomodorini e cipolle al forno	Euro quindici
La seppia cacciuccata	Euro quattordici

PER ACCOMPAGNARE

La patata al forno	Euro cinque
Fagioli piattelli	Euro cinque

Acqua euro due coperto euro due coca-cola euro tre