



quanto basta

Antipasti / Starter

Carpaccio di Chianina frutti di bosco valeriana riduzione al Syrah <i>Thin sliced Chianina beef, forest berries, valerian, Syrah reduction</i> (5,12)	12
Tagliere salumi e formaggi <i>Selection of cold cuts and cheese from Tuscan tradition</i> (7,8,12)	18
Foie gras crostino al burro marmellata di cipolla di Tropea salsa al Vin Santo <i>Foie gras, butter crouton, Tropea onion jam, Vin Santo sauce</i> (1,5,7,12)	16
Zuppa di castagne farro soffiato gamberi rossi di Sicilia <i>Chestnut soup, puffed spelt, sicilian's red prawn</i> (1,2,5,9)	15
Tonno affumicato finocchi olive taggiasche cipolla in agrodolce <i>Smoked tuna with fennel, taggiasche olives, sweet and sour onion</i> (4,5,12)	13
Stracciatella di burrata zucca nocciole timo <i>Stracciatella cheese, pumpkin, hazelnut, thyme</i> (7,8)	12

Primi / Pasta

Struncatura 'nduja cipolla di Tropea datterino pane aromatizzato <i>Wholemeal pasta, 'nduja, Tropea onion, datterino, breadcrumbs</i> (1,4,12)	17
Pappardelle cinghiale cioccolato fondente 96% <i>Pasta ribbons, wild-boar, dark chocolate 96%</i> (1,3,5,7,9,12)	16
Pici al ragù di Chianina <i>Pici pasta with beef Chianina ragout</i> (1,5,7,9,12)	15
Pasta ammiscata cozze patate provola Silana <i>Mix shape pasta, mussels, potatoes, provola cheese from Sila</i> (1,4,7,14)	17
Riso Campo dell'Oste zucca crema acida amaretti <i>Risotto, pumpkin, sour cream, amaretti biscuits</i> (1,3,5,7,8,12)	18
Gnocchetti di patata burro acido funghi porcini erba cipollina <i>Potato dumpling, sour butter, porcini mushrooms, chives</i> (1,3,5,7,12)	17



Secondi / Main course

quanto basta

Cappello del prete di manzo mantecato di patate porcini <i>Beef top blade, mashed potatoes, porcini mushrooms</i> (5,7,9,12)	20
Agnello cipolla di Tropea polenta salsa al Sangiovese <i>Lamb rack, Tropea onion, polenta, Sangiovese sauce</i> (5,7,9,12)	23
Piccione cannellini uva castagne <i>Pigeon, cannellini beans, grape, chestnut</i> (5,7,9,12)	26
Tonno hummus di ceci chimichurri sesamo paprika <i>Tuna tataki, chickpeas hummus, chimichurri, sesame, paprika</i> (4,5,11,12)	21
Sardine beccafico olive taggiasche finocchi arance marmellata di agrumi <i>Stuffed sardins, olives, fennel, orange, citrus jam</i> (1,4,5,8)	19
Merluzzo cicoria split sauce alle erbe beurre blanc quinoa <i>Cod, chicory, herbs split sauce, beurre blanc, quinoa</i> (4,5,7,9)	20

Contorni / Side

Polenta bramata <i>Polenta</i>	7
Cannellini alla salvia e pepe nero <i>Cannellini beans, sage and black pepper</i>	7
Patate arrosto <i>Roasted potatoes</i>	7
Erbette aglio, olio e peperoncino <i>Wild herbes with oil, chili and garlic</i>	7

Coperto / Cover charge	3
Acqua naturalizzata liscia o frizzante <i>Still or sparkling water</i>	2.5
Acqua Panna – San Pellegrino <i>Still or sparkling water</i>	3.5

ALIMENTI O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (COME DA ALL.II AL REG.1169/2011/CE) 1. Cereali contenenti glutine e loro ceppi ibridati e prodotti derivati, 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei, 3. Uova e prodotti a base di uova, 4. Pesce e prodotti a base di pesce, 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi, 6. Soia e prodotti a base di soia, 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio e i loro prodotti, 9. Sedano e prodotti a base di sedano, 10. Senape e prodotti a base di senape, 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale, 13. Lupini e prodotti a base di lupini, 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SU OGNI SINGOLA PREPARAZIONE CHIEDETE INFORMAZIONI AL PERSONALE ADDETTO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI