



quanto basta

Antipasti / Starter

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
Porchetta di maiale nero di Calabria cannellini rosmarino olio profumato <i>Calabrian pork belly, cannellini beans, rosemary, perfumed oil</i> (5,9,12)	13
Tonno affumicato finocchi olive taggiasche arance <i>Smoked tuna with fennel, taggiasche olives, orange</i> (4,5)	14
Orzo nudo gamberi rossi di Mazara burro acido al limone puntarelle peperoncino <i>Naked barley, Sicilian's red prawns, lemon sour butter, puntarelle chicory, chili</i> (1,2,7)	16

Primi / Pasta

Struncatura 'nduja cipolla di Tropea datterino pane aromatizzato <i>Wholemeal pasta, 'nduja, Tropea onion, datterino, breadcrumbs</i> (1,4,12)	17
Trofie pesto di pistacchio gamberi rossi di Mazara zest limone <i>Twisted pasta, pistachio pesto, Sicilian's red prawns, lemon zest</i> (1,2,3,5,7,8)	19
Pici al ragù di Chianina <i>Pici pasta with beef Chianina ragout</i> (1,5,7,9,12)	15
Riso Campo dell'Oste barbabietola rossa erborinato noci <i>Risotto, red beetroot, blue cheese, walnuts</i> (5,7,8,12)	17
Orecchiette carciofi caprino brunoise di verdure <i>Ear short pasta, artichokes, goat cheese, vegetables brunoise</i> (1,3,5,7,9)	16



quanto basta

Secondi / Main course

Cappello del prete di manzo cavolo rosso polenta cioccolato fondente demi-glace <i>Beef top blade, red cabbage, polenta, dark chocolate, demi-glace</i> (5,7,9,12)	22
Piccione carote arrosto boulangère di patate cipollotto salsa al Syrah <i>Pigeon, roasted carrots, potatoes boulangère, spring onion, Syrah sauce</i> (5,7,9,12)	24
Ricciola finocchi uvetta marmellata di agrumi arance mandorle <i>Amberjack, fennel, raisin, citrus jam, orange, almonds</i> (1,4,5,8)	21
Merluzzo cicoria split sauce alle erbe beurre blanc quinoa <i>Cod, chicory, herbs split sauce, beurre blanc, quinoa</i> (4,5,7,9)	21

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
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	7

Menù degustazione / Tasting menu

Il menù degustazione è inteso per l'intero tavolo. / The tasting menu is intended for the entire table.

Può Bastare	5 Portate / 5 courses	55
Quanto Basta	7 Portate / 7 courses	65
Basta Così	9 Portate / 9 courses	75

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 bottle</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.