



MENU CAPODANNO 2023

<u>MENÙ DI TERRA</u>	<u>MENU DI PESCE</u>
From the Land 110 Euros	From the Sea 120 Euros
Assaggio di Chianina IGP con tartufo fresco di stagione Chianina beef tartare with black truffle	Rilette di Salmone con sale dell' Himalaya Salmon rilette
Antipasto dello Scudo Tuscan cold cuts with mixed crostini and cheeses	Tartare di tonno con stracciatella e granella di pistacchio Tuna tartare with stracciatella and pistacho
Tortelloni tartufo e salsiccia Large ravioli with black truffle and pork sausage	Linguine al nero di seppia con vongole veraci e bottarga di muggine Black squid ink linguine with clams and mullet bottarga
Bistecca alla fiorentina per 2 con funghi porcini e patate al forno 26 days dry aged local Florentine T-bone steak for 2 with porcini mushroom and roasted potatoes	Piccata di rana pescatrice con asparagi Monkfish piccata with asparagus
Dolce a scelta Selection of desserts	Dolce a scelta Selection of desserts



