



Benvenuti al blend⁴.

DESIGN
vino cibo
buono bello
ARTE oinos
MATERIA PRIMA SOMMELLERIE
accoglienza KALOS
PASSIONE FAMIGLIA ricerca
#blend4 cultura
spirito enogastronomico

Vi chiediamo cortesemente di segnalarci le vostre intolleranze prima dell'ordinazione.

*I piatti contrassegnati con la sigla SG sono **SENZA GLUTINE**. Altri piatti possono subire variazioni per venire incontro alle vostre esigenze.*

Fate Vobis...

Siete nelle mani di Alessandro & Ivano

*Il "Fate Vobis" è un menù degustazione "a sorpresa" composto da 4 portate (antipasto, primo secondo e dessert), creato dal nostro chef **Alessandro Ballerio**, con la possibilità di avere in abbinamento 4 calici di vino pensati dal patron **Ivano Antonini** miglior sommelier d'Italia 2008. Il "Fate Vobis" si intende per la totalità del tavolo.*

€ 45,00 il menù degustazione - € 70,00 compreso l'abbinamento vini

Gli Affinati...

<i>Acciughe di Sciacca, mozzarelline di Bufala e dressing agli agrumi</i>	<i>€ 10,00 – SG</i>
<i>Prosciutto crudo Toscano tagliato al coltello</i>	<i>€ 11,00 – SG</i>
<i>Selezione di salumi Toscani affinati nel nostro grottino</i>	<i>€ 11,00 – SG</i>
<i>Selezione di formaggi, serviti con confettura di frutta e/o miele</i>	<i>€ 13,00 – SG</i>
<i>(i nostri salumi provengono dalla Fattoria di Rimaggio di Pergine Valdarno – AR)</i>	

...e gli Antipasti

<i>Spalla di agnello, zucca e alloro</i>	<i>€ 17,00 – SG</i>
<i>Uovo morbido, cavolo nero, cannellini, fonduta di taleggio affumicata e pane croccante</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Spigola, topinambour, prezzemolo, aglio nero e lumachine di mare</i>	<i>€ 19,00 – SG</i>
<i>Carpaccio di capperi, capperi, olive taggiasche e caviale</i>	<i>€ 18,00 – SG</i>

I Primi Piatti

<i>Bottoni ripieni di mazzancolle, ricotta salata, caviale d'aringa e consommé ristretto di gallina nostrana</i>	€ 20,00
<i>Risotto Acquerello al blu di capra e santoreggia (Minimo per due persone)</i>	€ 16,00 – SG
<i>Spaghettoni Gerardo di Nola, ricci di mare, cayenna e gamberi rossi (17 min.)</i>	€ 19,00
<i>Ravioli del plin farciti con cipolla stufata, finferli e spuma di Parmigiano</i>	€ 16,00

I Secondi Piatti

<i>Trancio di ombrina cotto sulla sua pelle, salsa alle ostriche, cavolfiore fermentato e aneto</i>	€ 18,00 – SG
<i>Storione alle erbe con parmantier di patate, porcini, melograno e salsa olandese</i>	€ 17,00 – SG
<i>Il piccione al rosa con le sue interiora, castagne, mele e ribes rosso</i>	€ 26,00 – SG
<i>Guancia di manzo brasata alla paprika, sedano rapa e mirtilli</i>	€ 18,00 – SG

“La Ciccia”

<i>La Bistecca alla Fiorentina (30/40 gg. di frollatura)</i>	€ 6,00 all'etto- SG
--	---------------------

Le nostre bistecche sono della razza Scottona Piemontese ed il loro peso partono da 1,2 KG. a salire. Il servizio al tavolo comprende quattro contorni, scelti a seconda della reperibilità del mercato.

I Dolci

<i>I nostri Cantucci col Vin Santo</i>	€ 5,00
<i>Proposta delle nostre torte</i>	€ 5,00
<i>Selezione di gelati misti della Menodiciotto</i>	€ 5,00
<i>Lemon tart, mandorle, salvia e sambuco</i>	€ 7,00
<i>Tartufo alle nocciole, cremoso al cioccolato fondente, crumble, pere e arance</i>	€ 7,00

Acqua € 3,00 – Caffè € 2,00 – Coperto € 3,00

Per garantirvi la massima freschezza e salubrità dei prodotti, vi informiamo che alcuni dei nostri ingredienti possono essere abbattuti a -18°. La legge europea prevede che ci sia trasparenza sull'etichettatura e nei menù, per questo le nostre preparazioni possono contenere: glutine, uova, soia, latte e derivati, lattosio, frutta con guscio, senape, sedano, sesamo, lupini., soifiti, molluschi, crostacei e pesce.