

Benvenuti al blend⁴.

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

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.

€ 50,00 il menù degustazione - € 75,00 compreso l'abbinamento vini

Gli Affinati...

<i>Acciughe di Siacca, mozzarelline di Bufala e dressing agli agrumi</i>	€ 10,00 – SG
<i>Prosciutto crudo Toscano tagliato al coltello</i>	€ 11,00 – SG
<i>Selezione di salumi Toscani affinati nel nostro grottino</i>	€ 11,00 – SG
<i>Selezione di formaggi, serviti con confettura di frutta e/o miele</i>	€ 13,00 – SG

(i nostri salumi provengono dalla Fattoria di Rimaggio di Pergine Valdarno – AR)

...e gli Antipasti

<i>Anguilla in crepinette, linfa di betulla, piselli e fave</i>	€ 19,00 – SG
<i>Tagliatelle di seppie crude con brodo aromatizzato, asparagi bianchi, nasturzio e uova di aringa</i>	€ 17,00 – SG
<i>Sella di maialino, camomilla, ciliegie e patate</i>	€ 16,00 – SG

I Primi Piatti

<i>Risotto Acquerello con burro salato, alici, sommacco e alghe</i> <i>(minimo per due persone)</i>	€ 16,00 – SG
<i>Ravioli ripieni di ricotta affumicata, coda di bue e prugne oxalis</i>	€ 18,00
<i>Bottoni ripieni di blu di capra, aglio orsino, pinoli e lavanda</i>	€ 17,00

I Secondi Piatti

<i>Luccio in padella, cipolle, lattuga, salsa alle erbe e ribes nero</i>	€ 21,00 – SG
<i>Trancio di cernia bruna al forno, cicoria, indivia, bagnacauda,</i> <i>pomodori e polvere di agrumi</i>	€ 23,00 – SG
<i>Anatra con cipollotti glassati, funghi shiitake e fiori di sambuco sottaceto</i>	€ 24,00 – 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>Nespole, cioccolato bianco, acetosella e mandorle</i>	€ 7,00
<i>Tartelletta con crema di latte, papaya e limone nero</i>	€ 7,00
<i>Biancomangiare, fiocchi d'avena, mirtilli e liquirizia</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., solfiti, molluschi, crostacei e pesce.