

Benvenuti al blend⁴.

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

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 Sciacca, 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>Cappesante scottate con topinambour, guancialetto e dragoncello</i>	€ 19,00 – SG
<i>Lingua scottata, caviale, carote e salsa verde</i>	€ 18,00 – SG
<i>Salmerino marinato, semi di girasole, uva spina e spuma di cavolfiori</i>	€ 18,00 – SG
<i>Diaframma di manzo, salsa BBQ ai frutti rossi, purea di patate affumicata e melissa</i>	€ 17,00 – SG

I Primi Piatti

<i>Risotto Acquerello con porcini, animelle glassate e sciroppo d'agave</i> (minimo per due persone)	€ 19,00 – SG
<i>Linguine mantecate al burro acido, polvere di cipolle bruciate e lievito tostato</i>	€ 17,00
<i>Plin ripieni di pollo nostrano, brodo, Parmigiano e aronia nera</i>	€ 18,00
<i>Tortelli farciti di lattuga cotta alla brace, crema di robiola di capra semi stagionata, erbe fini e panna aromatizzata nel fieno</i>	€ 17,00

I Secondi Piatti

<i>Storione al burro con salsa ai “misultitt”, aneto, foglie di shiso e cipolle borretane</i>	€ 22,00 – SG
<i>Trota di lago con senape, luppoli sottaceto e sedano rapa</i>	€ 20,00 – SG
<i>Coniglio “à la Royale” con tartufo nero e purea di zucca</i>	€ 25,00 – SG
<i>Cinghiale, miele, finferli e castagne</i>	€ 22,00 – 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>Semifreddo alle pesche, ganache di cioccolato bianco, acetosella e mandorle</i>	€ 7,00
<i>Tartelletta con crema di latte, papaya e polvere di limone nero</i>	€ 7,00
<i>Biancomangiare, cialda ai fiocchi d'avena, mirtilli fermentati 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.