



Benvenuti al blend<sup>4</sup>.

DESIGN  
vino  
ARTE.cibo  
buono  
bello  
oivos  
MATERIA  
PRIMA  
SOMMELLERIE  
accoglienza  
PASSIONE  
#blend4  
spirito enogastronomico  
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 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>Ovetto morbido, guancialetto croccante, topinambour e dragoncello</i>	€ 14,00 – SG
<i>Tartare d'asino con midollo grigliato, aglio orsino e caviale</i>	€ 19,00 – SG
<i>Zuppa di cipolle con spuma di Parmigiano, semi di nigella, rosmarino e fiori di malva</i>	€ 16,00
<i>Crudo e cotto di lavarello, salsa al vino bianco e germogli</i>	€ 17,00 – SG

## ***I Primi Piatti***

<i>Risotto Acquerello al nero di seppia, burro affumicato, erbe e nocciole tostate</i> <i>(minimo per due persone)</i>	€ 19,00 – SG
<i>Pasta, legumi e foie gras</i>	€ 20,00
<i>Agnolotti ripieni di sedano rapa con cozze, prezzemolo e bottarga di muggine</i>	€ 19,00
<i>Ravioli ripieni di robiola di capra, erba cipollina, brodo di funghi e pinoli</i>	€ 18,00

## ***I Secondi Piatti***

<i>Sandra di lago, salsa ai “misultitt”, aceto balsamico e verza</i>	€ 23,00 – SG
<i>Ombrina, salsa alle ostriche, wasabi e cavolfiore</i>	€ 23,00 – SG
<i>Geretto di maialino da latte, puré alla senape ed elicrisio</i>	€ 22,00 – SG
<i>Anatra, valeriana, Saba, sambuco e mirtilli</i>	€ 25,00 – 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>	€ 6,00
<i>Proposta delle nostre torte</i>	€ 6,00
<i>Crème brûlée al foie gras, rhum, beurre noisette e agrumi</i>	€ 7,00
<i>Panna cotta con rabarbaro, frutti di bosco e cacao</i>	€ 8,00
<i>Ricotta di capra, barbabietola e meringa al limone</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.*