

Benvenuti al blend⁴.

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

Menù degustazione "Fate Vobis..."

Siete nelle mani di Alessandro & Ivano

Il "Fate Vobis" è un menù degustazione "a sorpresa" composto da 4 o 6 portate, creato dal nostro chef **Alessandro Ballerio**, con la possibilità di avere in abbinamento i calici di vino pensati dal patron **Ivano Antonini** miglior sommelier d'Italia 2008.

Il "Fate Vobis" è per la totalità del tavolo e i prezzi sono per persona.

€ 55,00 il menù da 4 portate - € 77,50 compreso l'abbinamento vini

€ 75,00 il menù da 6 portate - € 100,00 compreso l'abbinamento vini

Menù "à la carte" Blend4

Gli Affinati...

| | |
|--|--------------|
| Acciughe di Sciacca, mozzarelline di Bufala e dressing agli agrumi | € 11,00 – SG |
| Prosciutto crudo Toscano tagliato al coltello | € 13,00 – SG |
| Selezione di salumi Toscani affinati nel nostro grottino | € 13,00 – SG |
| Selezione di formaggi, serviti con confettura di frutta e/o miele | € 14,00 – SG |
| (i nostri salumi provengono dalla Fattoria di Rimaggio di Pergine Valdarno – AR) | |

...e gli Antipasti

| | |
|---|--------------|
| Ceviche di rape, erba cipollina, fiori di sambuco e ricotta di pecora | € 16,00 – SG |
| Tartare d'asino con midollo grigliato, aglio orsino e caviale | € 19,00 – SG |
| Trota marinata con spuma di asparagi fermentati, le sue uova, agresto e aneto | € 19,00 – SG |
| Palamita scottata, peperoni, salsa BBQ e acciughe | € 21,00 – SG |

I Primi Piatti

| | |
|--|---------|
| <i>Risotto Acquerello mantecato con crema di pane grigliato, cozze, basilico e aglio nero</i> <i>(minimo per due persone)</i> | € 21,00 |
| <i>Tortelli ripieni di mandorle e ricotta, con agrumi, consommé di vitello</i> <i>e santoreggia</i> | € 20,00 |
| <i>Linguine Monograno Felicetti con crema di pinoli all'acqua di pomodoro,</i> <i>ricci di mare e polvere di capperi</i> | € 24,00 |
| <i>Gnocchi di patate con piselli, fave, pecorino e cipolle</i> | € 19,00 |

I Secondi Piatti

| | |
|---|--------------|
| <i>Cernia con miele, senape, dragoncello e carote</i> | € 23,00 – SG |
| <i>Luccio alla mugnaia con prugne, peperoncino lungo e spinacino</i> | € 23,00 |
| <i>Piccione in due cotture laccato al fieno, con orzo, rhum e ribes rossi</i> | € 28,00 |
| <i>Coppa di maialino con spuma di salsa bernese, patate e mirto</i> | € 21,00 – 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. I piatti contrassegnati con la sigla SG sono senza glutine.