

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.

€ 60,00 il menù da 4 portate - € 80,00 compreso l'abbinamento vini

€ 80,00 il menù da 6 portate - € 110,00 compreso l'abbinamento vini

Menù "à la carte" Blend4

Gli Affinati...

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

...e gli Antipasti

<i>Anguilla porchettata con sedano rapa, miele, senape e aneto</i>	€ 22,00 – SG
<i>Cipolla arrosto con finferli, fonduta di toma d'alpeggio, crumble alle erbe e uova di quaglia</i>	€ 16,00
<i>Triglia farcita di ricotta, grissini, elicrisio, lattuga grigliata, mandorle e caviale</i>	€ 20,00
<i>Lingua salmistrata, salsa alle erbe e porcini</i>	€ 19,00 – SG

I Primi Piatti

<i>Risotto Acquerello mantecato con zola, trigonella e ristretto di Saba</i> (minimo per due persone)	€ 18,00 – SG
<i>Ravioli del plin ripieni di faraona, carote alla brace e brodo di prosciutto crudo</i>	€ 19,00
<i>Linguine Monograno Felicetti, nocciole ed il suo olio, ricci di mare e polline</i>	€ 21,00
<i>Tortelli ripieni di zucca, fontina, alloro e semi di nigella</i>	€ 19,00

I Secondi Piatti

<i>Mormora gratinata con noci, bietole e limone</i>	€ 23,00
<i>Luccio, topinambour e caviale d'aringa</i>	€ 23,00 – SG
<i>Fagiano con salsa salmì, castagne e tartufo nero</i>	€ 30,00
<i>Punta di petto di vitello ai pepi, frico e marmellata di cipolle</i>	€ 23,00 – 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>Tartelletta al cacao e crema di arance</i>	€ 8,00
<i>Tartufo alle nocciole e marrons glacés, cacao e cioccolato fondente</i>	€ 8,00
<i>Bianco mangiare alla vaniglia con caramello e mandorle</i>	€ 8,00

Acqua € 3,00 – Caffè € 3,00 – 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.