

## SECONDI

### *Huvudrätter*

#### **Merluzzo**

Torskrygg vilande med Piennolo tomater från Vesuviusvulkan i Kampanien, kapis, svarta oliver och bruschetta.

340

#### **Sogliola Limanda**

Enkelhet, rena smaker och dofter. Det är hemligheten med det italienska köket. Smörstekt rödtungsfilé med citron, vitt vin och sauterad babyspenat.

340

#### **Sogliola classica**

Sjötunga från Västkusten. Helstekt som filéas vid bordet. Serveras med en mild jungfruolja och sauterad baby spenat.

490

#### **Costata di Vitello**

Grillad gödkalvskotlett av högsta kvalitet. Den rosa gödkalven serveras naturell med en pepprig Toskans jungfruolja, rostad paprika och aubergine parmiggiana.

340

#### **Quaglia**

I sin enkelhet serverar vi, grytstekt vaktel med sauterad karljohansvamp.

350

#### **Gran Grigliata del nostro Chef Domenico Lobina**

Kökschefen Domenicos variation av grillat kött. Lammracks med broccoli hemlagad salsiccia, och hjortfilé med tryffelcrème och karljohansvamp.

350

#### **Cervo**

Kronhjortfilé med karljohansvamp och svart tryffelcrème och Caponata Siciliana (sötsur grönsaker).

350

#### **Coniglio**

Rosmarindoftande kaninsadel lindad i Lardo di Colonnata serverad på en crème av Cannellini bönor.

320

#### **Costoletta e Salsiccia di Cinta Senese**

Fläskracks av frigående svart gris från Siena och salsiccian (färsk korv) som min farfar Giovanni Mancini gjorde med vild broccoli. En delikatess som ni måste prova.

320

#### **La nostra Bistecca alla Fiorentina**

*(minst 2 personer)*

100% Toskans tradition. Kalv T-bone grillad som i Florens - medium rare! Serveras med en variation av grönsaker.

450 p.p.