

SECONDI

Huvudrätter

Merluzzo

Torskrygg vilande på en fisk och skaldjurs ragú sauterad med Aironiris från Vercelli i Piemonte. Toppad med skal och droppar av citron från Amalfikusten.

340

Sogliola Limanda alla Mugnaia

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

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

Costolette d'agnello

Lammracks på en broccoli crème med hyvlad Pecorino Gran Riserva del Fondatore från Il Fiorino.

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.