

Artegaia *Menu*



Sfoggia il
MENÙ



qcodeup

Antipasti

Sapori e aromi di Toscana (1, 7, 8, 12)	18
Prosciutto crudo, salame toscano IGP, finocchiona IGP, lardo di Colonnata, crostino con ragù toscano, pecorino di grotta con composta di fichi e miele (consigliato per 2 persone)	
Sformatino ai fiori di zucca e carote su fonduta di Parmigiano (1, 3, 7, 8)	14
Zuppetta di cozze, zenzero e lime con bruschette (1, 4, 5, 8, 12, 14)	16
Moscardini alla Luciana (1, 4, 8, 12, 14) *	19
Tartare di Fassona con olive taggiasche e capperi (3)	22
Tartare di tonno (4) *	26

Primi piatti

Calamarata alla siciliana con cozze, pesce spada, gamberi,
pomodori datterini, capperi, olive taggiasche
e mentuccia (1, 2, 4, 9, 12, 14) * 19

Agnolotti di pasta fresca al nero di seppia ripieni di salmone
con bottarga e lime (1, 3, 7, 8, 9, 14) 20

Fagottino di crespella con ricotta di bufala DOP e spinaci
su fonduta di pecorino di grotta (1, 3, 7) 19

Paccheri ai tre pomodori: Datterino giallo, Pachino,
Piccadilly e pesto verde senz'aglio (1, 8, 9) 16

Gnocchi di patate alla norcina con crema di tartufo nero,
salsiccia di cinta senese e tartufo nero (1, 7, 12) 22

Tortelli mugellani di pasta fresca ripieni di patate
al ragù di Chianina con scaglie di pecorino di grotta (1, 3, 7, 8, 12) 18

Secondi piatti

Guancia di vitello con cottura di 6 ore al Chianti (7, 12)	22
Tagliata di Picanha al rosmarino (7)	24
Filetto di orata su crema di ceci agrumata e salsa al Vermentino (4, 7, 9, 12)	26
Tonno marinato alla soia con semi di sesamo e papavero su salsa Hummus (4, 6, 11) *	26
Polpo alla griglia con salsa mediterranea (7, 12, 14) *	28

Contorni

Spinaci saltati	6
Patate arrosto	6
Verdure al forno di stagione	6

COPERTO € 3,00

* Indica congelato/surgelato

I numeri accanto alle pietanze indicano gli allergeni presenti nel piatto.

N.B.: Se hai allergie, informa il personale addetto e chiedi la lista allergeni completa.

Artegaia



I prezzi sono espressi in Euro