

. I Sapori dell'Appenino Toscoligure

GLUTEN FREE

.COPERTO 2.50 (NON APPLICATO AI MENÙ FISSI)
COVER CHARGE: €2.50 - NOT APPLIED TO FIXED-PRICE MENUS.

Antipastí

.Tre tartare del Mercante 18

Manzo battuto al coltello, con tre condimenti stagionali. /
Hand-cut beef tartare with three seasonal accompaniments.

*Allergeni a seconda dei condimenti proposti Allergens may vary according to the
seasonal accompaniments*

.Uova al tegamino con scaglie di tartufo 12

Un classico intramontabile delle nostre colline: uova al
tegamino e tartufo / A timeless classic from our hills:
pan-fried eggs with truffle.

Allergeni 3, 7

.Formaggi tra Liguria e Toscana 14

Quattro formaggi artigianali delle nostre colline con miele,
composte e confetture artigianali / A selection of four
artisanal cheeses from our hills, served with honey,
homemade compotes and preserves

Allergeni 7 - Vegetariano

Primi Piatti

.Tagliatelle ai porcini secchi

14

Tagliatelle Gluten Free con porcini secchi, profumo profondo di sottobosco e un condimento semplice, ricco e avvolgente / Gluten-free tagliatelle with dried porcini mushrooms, deep woodland notes and a simple, rich, velvety sauce

Allergeni 3, 9, 12 - Disponibile variante vegana

.Tagliatelle al Ragù di Mucco Pisano

14

Uno dei sapori più autentici della Toscana: ragù di Mucco Pisano cotto lentamente e servito con tagliatelle fresche all'uovo / One of Tuscany's most authentic flavours: fresh egg tagliatelle served with a slow-cooked Mucco Pisano beef ragù.

Allergeni 3, 9, 12

.Tortelli Garfagnini

14

Ripieni di ricotta e spinaci ed erbe aromatiche, con ragù casereccio cotto lentamente / Ricotta, spinach and aromatic herb-filled pasta, served with a slow-cooked homemade ragù.

Allergeni 1, 3, 7, 9, 12

Secondi Piatti

.Cacciucco di ceci ed erbe di campo 12

Ceci morbidi, erbe di campo e pane tostato in una zuppa ricca e profumata, ispirata alla tradizione toscana ma completamente vegetale / Soft chickpeas, wild herbs and toasted bread in a rich, fragrant soup inspired by Tuscan tradition, entirely plant-based.

Allergeni 9 - Vegan

.Coniglio alla ligure 16

Leggero e delicato coniglio in bianco con maggiorana, timo, olive taggiasche e pinoli / Delicate white-braised rabbit with marjoram, thyme, Taggiasca olives and pine nuts.

Allergeni 8, 9, 12

.Galletto alla Cacciatora 16

Galletto tenero e saporito, cotto lentamente con pomodoro, olive, erbe aromatiche. Un piatto, rustico e pieno di carattere / Tender, flavourful rooster, slowly braised with tomato, olives and aromatic herbs. Rustic, hearty and full of character.

Allergeni 9,12

.Il Peposo di Mucco Pisano 18

Stufato lento e saporito, cotto con pepe nero e Rosso di Montalcino, secondo la tradizione toscana / A rich, slow-braised stew with black pepper and Rosso di Montalcino wine, inspired by Tuscan tradition

Allergeni 9, 12

.Le Tagliate del Mercante

20

Noce di manzo selezionato, saltata al momento con il loro condimento a scelta tra: Pomodorini e Scaglie di Pecorino, Cipolle Caramellate, Lardo di Colonnata, miele e scaglie di Tartufo / Selected beef rump, freshly sautéed and served with your choice of topping: cherry tomatoes and Pecorino shavings, caramelized onions, Lardo di Colonnata, honey, and truffle shavings.

Allergeni a seconda del condimento scelto Allergens may vary according to the seasonal accompaniments.

Contorni

.Erbe di Campo saltate con uvetta e pinoli

6

Sautéed wild greens with raisins and pine nuts.

Allergeni 8

.Fagioli Cannellini con erbe aromatiche

4

Cannellini beans scented with aromatic herbs.

Allergeni nessuno

.Patate e fagiolini all'olio buono

4

Potatoes and green beans dressed with quality olive oil.

Allergeni nessuno