

# *Percorsi Degustazione "Blind"*

OGNI PERCORSO È A SORPRESA, COSTRUITO SULLE MIGLIORI MATERIE PRIME DISPONIBILI OGGI.  
PUOI COMUNICARCI ALLERGIE O INGREDIENTI NON GRADITI: IL RESTO LO FACCIAMO NOI.

## **Blind Vegan**

3 Portate 20

5 Portate 25

7 Portate 32

## **Blind Vegetariano**

5 Portate 30

7 Portate 38

## **Blind Classico**

5 Portate 30

7 Portate 38

## **Blind Tartufo**

3 Portate 28

5 Portate 35

7 Portate 45

*Per completare l'esperienza si consiglia  
l'abbinamento Vini di 3 Calici al costo di 12€*

# Se Vuoi Scegliere

COPERTO 2.50€ - INFORMARE LO STAFF DI OGNI EVENTUALE ALLERGIA O INTOLLERANZA

OGNI PIATTO ALLA CARTA HA I SUOI TEMPI. PER UN SERVIZIO PIÙ RAPIDO, EQUILIBRATO E MENO ATTESE, TI CONSIGLIAMO I NOSTRI MENÙ BLIND.

🇬🇧 EACH À LA CARTE DISH HAS ITS OWN PREPARATION TIME. FOR A FASTER, MORE BALANCED SERVICE WITH LESS WAITING, WE RECOMMEND OUR BLIND MENU

## Per Iniziare

PROPOSTE VEGETALI DI STAGIONE - PIATTI VEGETARIANI E VEGANI, PER IL PIACERE DI TUTTI

**Vellutata di Topinambur con Scaglie di Tartufo** 12

Se disponibile, con Tartufo Bianco 15€

+ 🇬🇧 Jerusalem artichoke soup, with truffle shavings. When available, with White Truffle 15€

**Uovo CBT 63° su Crema di Patate e Pere con Scaglie di Tartufo (3)** 12

+ 🇬🇧 Soft egg on potato and pear cream with truffle shavings (3)

**Frittelline di Castagne, con Rosmarino, Uvetta e Pinoli (8)** 14

Servita con Stracciatella (7) oppure Stracchino Veg (6)

+ 🇬🇧 Chestnut fritters with rosemary, raisins and pine nuts. Served with dairy stracchino (7) or vegan stracchino (6,8)

**Pappa al Pomodoro alla maniera delle nostre Nonne con Stracciatella e Acciuga (1,4,7)** 12

+ 🇬🇧 Traditional Tuscan tomato and bread stew prepared following our grandmothers' recipe with stracciatella cheese and anchovy (1, 4, 7)

**Pappa al Pomodoro Semplice (1)** 8

+ 🇮🇹 Pappa al pomodoro semplice con pane toscano, salsa di pomodoro e salvia fresca (1)

+ 🇬🇧 Simple pappa al pomodoro with Tuscan bread, tomato sauce and fresh sage (1)

DI CARNE

**Tris di Tartare a Fantasia dello Chef, di Razze Pregiate** 18

+ 🇬🇧 Three tartares from Fine Breeds, with creative pairings inspired by the Chef's imagination

## I Primi

### Pici alla Carbonara con Scaglie di Tartufo (3,7) 16

La nostra carbonara più elegante, profumata di tartufo fresco.

+ 🇬🇧 Pici pasta "Carbonara style" with truffle shavings (3,7)

### La Carbozucca (3,7) 15

Una carbonara rivisitata, cremosa e stagionale, con zucca e guanciale croccante.

+ 🇬🇧 Our twist on carbonara with pumpkin cream, crispy guanciale and burrata stracciatella (1,3,7)

### Ravioli Gorgonzola e Noci, con scaglie di Tartufo (1,3,7,8) 16

Ripieno intenso, equilibrio tra dolcezza e carattere, esaltato dal tartufo.

+ 🇬🇧 Ravioli stuffed with gorgonzola and walnuts, served with truffle shavings (1,3,7,8)

### Orecchiette alla crema di Zucca, Zenzero e Pepe Rosa (1,9) 12

+ 🇬🇧 Orecchiette with pumpkin cream, fresh ginger and pink peppercorns (1,9)

### Testaroli in Salsa Rossa di Porri (1,9) 12

+ 🇬🇧 Traditional Lunigiana testaroli served with a delicate and aromatic red leek cream (1,9)

### Le Pappardelle al Ragù di Mucco Pisano (3,9,12) 12

+ 🇬🇧 Handmade pappardelle with a rich and flavorful Mucco Pisano beef ragù (3,9,12)

## I Secondi

### Guancia di Vitella a lunga cottura nel Nebbiolo e Frutti Rossi (9,12) 20

+ 🇬🇧 Slow-cooked veal cheek in Nebbiolo wine with red berries (9,12)

### Il Peposo di Mucco Pisano (9,12) 16

+ 🇮🇹 Stufato tipico toscano con pepe nero, vino rosso e carne di Mucco Pisano (9,12)

+ 🇬🇧 Traditional Tuscan stew slowly cooked with black pepper, red wine and Mucco Pisano beef (9,12)

### Coscia d'Anatra CBT Glassata al Miele con salsa di Fichi (12) 20

+ 🇬🇧 Honey-glazed duck breast served with a sweet and fragrant fig sauce (12)

**Tagliata di Carne Pregiata** 20  
Gorgonzola e Tartufo  
Pomodorini e Grana  
Cipolle Caramellate e Aceto Balsamico (7)  
Lardo di Colonnata, Miele e Nocciole (8)

**Lo Stinco di Maiale a Bassa Temperatura (10)** 16  
+ 🇬🇧 *Slow-cooked pork shank at low temperature, tender and full of flavor (10)*

**La Rostinciana laccata alla Salsa BBQ e Frutti di Bosco** 16  
+ 🇬🇧 *Pork ribs glazed with wild berry and BBQ sauce, slow-cooked for a rich, caramelized flavor*

PROPOSTA VEGETALE

**I Verzotti (9)** 12  
+ 🇮🇹 *Involtini di cavolo verza ripieni di fagioli rossi e lenticchie, serviti su crema di zucca (9)*  
+ 🇬🇧 *Savoy cabbage rolls filled with red beans and lentils, served over pumpkin cream (9)*

## Contorni

**Cavolfiore arrosto con olio al rosmarino** 5

**Verdure al Forno** 5

**Patatine Fritte** 5