

## Percorsi

(I Menù degustazione per la loro complessità di preparazione si intendono ciascuno per tutto il tavolo)

\*\*\*\*\*

### “Mare, profumo di mare”

... Benvenuti a casa Giannoni

Crudo e cotto di mare, verdure croccanti, Bouillabaisse in riduzione

Baccalà stufato, cipollotti, tartufo nero

Spaghetti alla chitarra, vongole, alghe di mare, ricci

Paccheri, ragù bianco di pescato, cicale di mare, polvere di pescato all'isolana

Tonno “Pinna gialla” scottato, salsa alla rapa rossa, yogurt, melone giallo

Ricordo di una pinacolada

Ana-r-fico

€55,00 da intendersi a persona, bevande escluse

\*\*\*\*\*

### “Il mare in una stanza”

Tapas a mano libera dello Chef Mirko Giannoni

€75,00 da intendersi a persona, bevande escluse

## Alla Carta

### Antipasti

.Fritto di mazzancolle nostrali, salsa Thai	€14,00
.Crudo e cotto di mare, verdure croccanti, Bouillabaisse in riduzione	€15,00
.Baccalà stufato, latte, cipollotti, tartufo nero	€15,00
. Foie gras, pera, timo, scampo, gel al Francois Peyrot	€16,00
.Francesina di manzo razza Calvana	€10,00
.Uovo di gallina livornese al tegamino, pomodoro, origano	€10,00

## Paste

.Minestra di mare, cavolo nero	€15,00
.Paccheri, ragù bianco di pescato, cicale di mare, polvere di pesce all'isolana, finocchietto di mare	€14,00
.Bavette, polpo stufato, vinacce, capperi fritti	€13,00
.Spaghetti alla chitarra, alghe di mare, vongole, ricci	€15,00
.Risotto al Vermouth bianco pratese, mortadella di Prato, gamberi rossi siciliani crudi e cotti	€15,00
.Bottoni, cacio, pepe, tartufo nero	€15,00
.Gnocchi di patate e funghi porcini, ragù di peposo di manzo razza Calvana	€14,00

## Pesce e Carne

.Mare: ricciola di fondale, calamari spillo, crostacei, bottarga di tonno, asparagi di mare	€24,00
.Ombrina, cime di rapa, salsa di fagioli cannellini, vongole	€19,00
.Sogliola alla piastra, salsa alla mugnaia, patate di montagna al prezzemolo	€20,00
.Tonno scottato "Pinna gialla" salsa di rapa rossa, melone giallo, caviale	€21,00
.Controfiletto di cervo, carciofi stufati, mortadella di Prato	€24,00
.Sedano alla Pratese: 2002/2018	€15,00
.Tartara di manzo di razza Calvinina selezione Mannori preparata al tavolo alla maniera di Marino	€15,00

## Dolci

.Moelleux maison	€ 7,00
.Rivisitazione del cocodrillo di Carmignano	€ 7,00
."Ana-r-fico" : mousse anacardi, composta di fichi rossi, pepe nero, vaniglia e gelato al gelsomino	€10,00
.Red Stark	€ 9,00
.Brownie al cioccolato fondente, cremoso alla gianduia e gelèe al caramello salato	€10,00
.Gelato Buontalenti mantecato al tavolo	€ 6,00

## Caffè artigianali della Torrefazione Trinci

I nostri caffè verranno serviti in accompagnamento ad una piccola pasticceria. Il caffè Trinci viene tostato a legna con passione. Le miscele ed i singoli sono il risultato della curiosità e dell'esperienza di Andrea e del suo rispetto per la tradizione del caffè all'italiana.

**.Kopi Luwak 100% arabica** €14,00

Caffè fermentato naturalmente da un felino detto Luwak, che ingoia direttamente dalla pianta le bacche rosse più mature e le fermenta nello stomaco espellendole successivamente. Certificato "wild Luwak". Acidità assente, retrogusto di cioccolato. Caffè unico da provare assolutamente!

**.Jamaica Blue Montain** € 5,00

E' il più desiderato, il caffè delle Case Reali e di tutti coloro che vogliono concedersi il meglio. Viene coltivato in un piantagione a 1550 metri, su un terreno di origine vulcanica, concimato con composto di polpa di ciliegie. La selezione a mano dei chicchi e la coltivazione selezionata, non può che indicare una produzione limitata.

**.Guatemala 100% arabica**

€ 3,50

Raccolto a mano, cresce tra i 1500 e i 2000 metri. Varietà tipica Bourbon e cattura. Coltivazione “bajo sombra”, le piante crescono all’ombra. Caffè S.H.B. Strictly Hard Bean tra i migliori al mondo. Seducente ed intrigante con sentori di fiori e di miele accompagnati da una piacevole nota di caramella. Certificazione Presidi Internazionali Slow food.

**.Ethiopia 100% arabica**

€ 3,50

Cresce tra i 1500 ed i 1800 metri e raccolto esclusivamente a mano. La coltivazione è fatta ancora con sistemi antichi e questo conferisce la caratteristica di caffè biologico naturale al prodotto. Profumo intenso, notevole persistenza aromatica con spiccate note agrumate.

**.Since 1939**

€ 3,00

Caffè corposo, equilibrato e persistente con spiccate note di cioccolato fondente fedele alla tradizione dell’espresso all’italiana

**.Espresso selezione ORO/ Decaffeinato/Orzo**

€ 2,50

**.Ginseng**

€ 3,50