



il piacere di avervi con noi



per iniziare



Carrello dei salumi del territorio in bellavista

Selezione di Pecorini

Verdure di stagione in pastella croccante e polpettine di carne

Scamorza alla griglia con prosciutto

Carpaccio di vitello marinato, rucola e Parmigiano

Misto di bruschette

Uova di quaglia al tegame su crostone e pancetta di Cinta alla griglia

Salmone marinato

Culatello e burrata

Prosciutto di Cinta Senese



zuppe



Pasta e ceci

Pasta e fagioli alla toscana

Ribollita

Zuppa di farro e borlotti

primi piatti



Tagliolini al sugo povero

Pici nostrani al sugo bianco di anatra

Pici all'aglione

Ravioli pere e Pecorino al mascarpone e pinoli

Pappardelle al sugo di cinghiale

Pici alle briciole

Risottino radicchio rosso e salsiccia

Gnocchi di patate pomodorini e basilico

Gnocchetti verdi Gorgonzola e noci

secondi piatti



Alla griglia dell'Assassino

Bistecca alla fiorentina

Tagliata di vitellone rosmarino e pepe verde

Tagliata dell'Assassino

Salsicce e costoline di maiale

Agnello allo scottadito

Grigliata mista (per 2 persone)

Fuori griglia

Straccetti del nonno aceto balsamico e rucola

Baccalà alla livornese

Fegatelli di maiale

Periodo invernale:

mercoledì e giovedì carrello dei bolliti misti, venerdì e sabato pescato del giorno.



contorni



Patate e cipolle alla brace

Fagioli o ceci all'olio

Verdure di stagione alla griglia

Verdura saltata

dessert



Crostata di confettura

Cantuccini della Complice & Vin Santo

Creme caramelle

Tiramisù

Panna cotta dell'Assassino

Tartufo bianco e nero

Zuppa inglese

Pane e coperto



