



Parmigiana di melanzane 12

Trilogia di Tartare di fassona battute al coltello 16 (classica - verdure croccanti - lamponi)

Rocher di fegatini con granella di nocciole 10

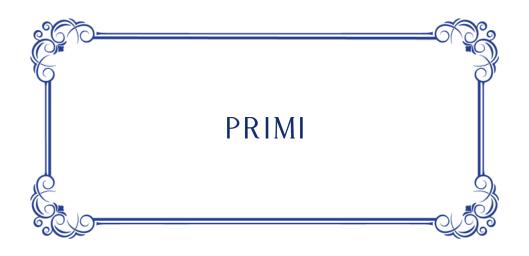
Caprese di bufala con pomodori arrosto 12

Sformatino di verdure di stagione su fonduta di pecorino II

Coccoli, stracchino e Crudo di Scarpaccia 13

Pane, burro aromatizzato al lime e acciughe del Cantabrico 14

Moscardini alla luciana con polentine fritte 14



Plin con ripieno ai tre arrosti servito con il suo fondo bruno 16

Pici all'aglione della Valdichiana 15

Risotto "Acquerello" agli asparagi con guanciale croccante 15

Gnocco di patate viola alla fonduta di toma e granella di nocciole 13

Tortellini crema di Parmigiano e coriandoli di prosciutto crudo 14

Paccheri al ragu di polpo 17

Spaghetti "Cav. Cocco" di grano Senatore Cappelli alle vongole veraci e bottarga 19



Guancia brasata 26

Filetto di manzo al pepe verde 32

Roast beef 16

Ossobuco con risotto "Acquerello" allo zafferano 28

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con riduzione di Chianti 27

Vitello tonnato 18

Tagliata di tonno scottato con salsa di Ottone e spinaci 25

Polpo in doppia cottura su crema di piselli 24



Patate arrosto 6

Insalata verde 5

Insalata mista 6

Chips di patate fritte fatte in casa 6

Spinaci saltati all'aglio 6

Verdure al forno 6

Spadellata di indivia 6

## Bottiglia di acqua naturale o gassata 3

Pane e schiacciata fatti in casa, coperto e servizio 3

Per la lista allergeni rivolgersi al personale di sala

