





# offerta

aperitivo compreso di primo drink e piatto degustazione (tre assaggi, zeppole e pecorino) 15

**MENÙ** 

#### **CHIPS CHIPS CHIPS**

Con purea di mele al ginger 4,5

#### POLPETTINE TUSCANICUM

In salsa di midollo 7

#### **FINOCCHIONA**

Pecorino e borrettane caramellate al balsamico 5

# PATÈ DI FEGATINI

Pan brioche confettura di cipolle rosse di Massarosa 6

#### **BOCCONCINI DI CINTA**

Con bietolina in zimino 6

#### PAN BRIOCHE

Con burro e acciughe 7

#### MINI ROSETTA VEG

Con misticanza al gin, frittatina all'erbette, e mandorle 6

# **MINI ROSETTA**

Con Mucco pisano al coppo, datterino confit ed olio al prezzemolo 6

# **ZEPPOLINE**

Salvia e limone con la sua maionese 6

# POLPO CACCIUCCATO

Su pane croccante e radicchio 7

# IL TERRITORIO

Viaggio per i salumi della Toscana 17

# **SAPORI ESSENZIALI**

Degustazione di 3 formaggi 13

# **ASSAGGIO CONTADINO**

Tre salumi artigianali, pecorino di filiera e quattro piccoli sfizi 15



#### **GIN SPRING**

Gin Botanico, Acqua di primavera, Rosmarino, Olio extra vergine di oliva

#### **BITTER SPRITZ**

Amaro etrusco, Prosecco DOC Treviso

#### **MIELE BREEZE**

Gin, Grappa Miele, Zenzero Fette, Succo Arancia

#### **BLACK TUSCANICUM**

Gin Botanico, Amaro etrusco, Bitter con Assenzio

#### LIMONCINO COOL

Vermouth bianco, limoncino, Brut

#### **SPRITZ AL ROSMARINO**

Aperol o Select, prosecco, soda e infuso di nostro rosmarino

#### **NEGRONI AL VIN SANTO**

Gin, bitter, vermouth rosso, qualche goccia di Vin Santo

#### **MULE DI CAMPAGNA**

Vodka o gin, ginger beer, lime, estratto di cetriolo e menta

# **MARGARITA AL FINOCCHIETTO**

Tequila, succo di limone, infusione di finocchietto selvatico, sciroppo di zucchero grezzo

# **MOJITO**

Rum invecchiato Morelli, lime fresco, menta dell'orto, zucchero di canna grezzo

# ESPRESSO MARTINI DELLA LOCANDA

Vodka italiana, caffè della moka, liquore Morelli al caffè



# **ORTOBELLO**

Succo di mela, menta fresca, cetriolo, limone

