

# ***RISTORANTE INFERNO***

## ***CENA***

### **POSSIBILITÀ DI SCELTA FRA TERRA O MARE**

#### **Menù di Terra 35 EURO**

AFFETTATI CON CROSTINI DI FEGATO  
SPAGHETTO AL SUGO FRESCO DI CILIEGINI  
IL BRUNELLESCHI: PEPOSO DELLO CHEF ALL'IMPRUNETINA CON PATATE ALLA GHIOTTA  
SORBETTO ALLA MELA VERDE  
ACQUA 1 BOTTIGLIA OGNI 4  
CAFFE  
VINO CHIANTI 1 BOTTIGLIA OGNI 4

#### **Menù di Terra 40 EURO**

GRAN TAGLIERE TOSCANO CON AFFETTATI MISTI, PECORINO, POLPETTINE FRITTE E  
VERDURE RIPIENE GRATINATE AL FORNO  
PICI SUL PEPOSO DI CINGHIALE  
TAGLIATA DI CONTROFILETTO RUCOLE E PARMIGIANO  
PATATE ALLA GHIOTTA E FAGIOLI AL FIASCO  
CREMOSO ALLA VANIGLIA E COULIS DI FRAGOLE  
ACQUA 1 BOTTIGLIA OGNI 4  
CAFFE  
VINO CHIANTI 1 BOTTIGLIA OGNI 4

#### **Menù di Terra 50 EURO**

PARMIGIANINA DI MELANZANE  
DEGUSTAZIONE DI PECORINI TOSCANI CON LE NOSTRE MARMELLATE  
CARNE SALADA E OLIVE TAGGIASCHE  
GNUDI DI RICOTTA E SPINACI AL RAGU' BIANCO DI CHIANINA E SCAGLIE DI PARMIGIANO  
30 MESI

GRAN PEZZO AL FORNO  
GRAN FRITTURA DELL'AIA CON POLLO, CONIGLIO E VERDURE  
MORBIDISSIMO PERE CIOCCOLATO AMARETTO E CREMA INGLESE  
ACQUA 1 BOTTIGLIA OGNI 4  
CAFFE  
VINO CHIANTI D.O.C.G. 1 BOTTIGLIA OGNI 4

Menù di Terra 60 EURO

FLAN DI CECI SU FONDUTA DI PARMIGIANO  
PATÈ DI FEGATO DI VITELLA SUL PAN BRIOCHE DELLA CASA  
ROBESPIERRE DI CONTROFILETTO CON MARINATURA CALDA  
RISOTTO ALLO ZAFFERANO SUL RAGU DI OSSOBUCO  
AGNELLO ALLA SCOTTADITO  
TAGLIATA DI FIORENTINA  
PATATE, FAGIOLI E VERDURE  
ACQUA 1 BOTTIGLIA OGNI 4  
CAFFE  
VINO CHIANTI RISERVA 1 BOTTIGLIA OGNI 4

Menù di Terra 70 EURO

TARTARE DI FILETTO DI FASSONA SU FONDUTA DI CASTELMAGNO  
PARMIGIANINA DI CARCIOFI FRESCHI SU VELLUTATA DI CILIEGINI E BASILICO FRITTO  
TAGLIERINI SUL TARTUFO NERO  
PACCHERI AL RAGU DI PICCIONE  
CARBONATA DI CHIANINA NEL FILETTO "LA FIORENTINA"  
PATATE ALLA GHIOTTA  
CAPONATINA DI VERDURE  
MOUSSE AI 3 CIOCCOLATI  
TARTARE DI FRAGOLE E CREMA  
ACQUA 1 BOTTIGLIA OGNI 4  
CAFFE  
VINO CHIANTI RISERVA 1 BOTTIGLIA OGNI 4

Menù di Mare 50 EURO

DAL CALDO DI MARE: MAZZANCOLLE LARDATE SULLA PAPPÀ AL POMODORO  
SEPIOLINE SU MISTICANZA, CREMA DI OLIVE E MAIONESE ALL'HABANERO  
SPAGHETTONE AGLIO OLIO E PEPERONCINO CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO SU  
VELLUTATA DI CACCIUCCO  
GRIGLIATA MISTA DI SCAMPI E GAMBERI E VERDURE  
SORBETTO AL MOJITO  
ACQUA 1 BOTTIGLIA OGNI 4  
CAFFÈ  
VINO CHARDONNAY TOSCANO 1 BOTTIGLIA OGNI 4

Menù di Mare 60 EURO

BIS DI TARTARE CON SALMONE TONNO E 1 OSTRICA  
TRAMEZZINO FRITTO CON ALICI FRESCHE MARINATE E BUFALA D.O.P.  
PACCHERI AL SUGO DI CROSTACEI E PORRO FRAGRANTE  
RISOTTO AL RAGU DI TONNO E PECORINO  
FILETTO DI ROMBO SCOTTATO, VELLUTATA DI CIPOLLE E CROCCANTE DI PATATE  
BAVARESE ALLA NOCCIOLA E COULIS DI FRUTTI DI BOSCO  
ACQUA 1 BOTTIGLIA OGNI 4  
CAFFÈ  
VINO SAUVIGNON TOSCANO 1 BOTTIGLIA OGNI 4

Menù di Mare 70 EURO

DAL NOSTRO MERCATO IL CRUDO:  
-SCAMPI  
-GAMBERI ROSSI  
-ASSAGGI DI SASHIMI  
- ASSAGGI DI TARTARE  
- OSTRICHE E TARTUFI DI MARE  
CON LE NOSTRE GELIFICAZIONI E SFERIFICAZIONI DI FRUTTA FRESCA  
( IN ALTERNATIVA PER CHI NON MANGIA IL CRUDO ASSAGGI DI PESCE COTTO )  
- SPAGHETTO "MARTELLI" CON LE ARAGOSTELLE DI S. STEFANO  
- PESCATO DEL GIORNO:  
DENTICE - OMBRINA - BRANZINO- ETC  
-AL SALE  
AL FORNO

- PORZIONATO  
GRAN FRITTURA MISTA  
PECCATO DI GOLA: ASSAGGIO INFERNALE  
FRUTTA  
ACQUA 1 BOTTIGLIA OGNI 4  
CAFFE  
VINO SAUVIGNON TOSCANO 1 BOTTIGLIA OGNI 4