

# MENU

---

**ADAGIO**

cibi naturalmente italiani

# DAL BANCO

## INSALATINA DI CAVOLO VIOLA 10

Con arancia di Sicilia pelata a vivo, olio extra vergine di oliva e pinoli tostiti  
Allergeni: FRUTTA A GUSCI E DERIVATI (PINOLI)

## INSALATINA DI PUNTARELLE 12

Con ricotta di bufala maremmana e citronette al pompelmo  
Allergeni: LATTE E DERIVATI

## CAPRINO BRULÉ 10

Fresco di capra brulé con gocce di balsamico di Modena  
Allergeni: LATTE E DERIVATI

## BURRATINA PUNTARELLE E ALICI 13

Burrata di bufala maremmana con insalata di puntarelle e alici di Cetara  
Allergeni: LATTE E DERIVATI

## TARTARE DI TONNO 18

Battuta di tonno del Mediterraneo su burrata di bufala maremmana, bottarga di muggine di Cabras e salsa teriyaki  
Allergeni: PESCE E DERIVATI, SOIA E DERIVATI

## CATALANA CRUDA DI CROSTACEI 26

Crudo di gamberi rossi, scampi e gamberoni su insalata catalana al frutto della passione  
Allergeni: CROSTACEI E DERIVATI, SEDANO E DERIVATI

## OSTRICHE 3,5 cad.

(salvo disponibilità al mercato ittico del fresco)  
Allergeni: CROSTACEI E DERIVATI

## SELEZIONI ADAGIO

### Il Casaro

**6 formaggi:** ricotta di bufala maremmana, robiola di Roccaverano, pecorino di Pienza a latte crudo stagionato sotto cenere, parmigiano reggiano vacche rosse 30 mesi, blu di Langa, castelmagno d'alpeggio 20  
Allergeni: LATTE E DERIVATI

**4 formaggi:** ricotta di bufala maremmana, pecorino di Pienza a latte crudo stagionato sotto cenere, parmigiano reggiano vacche rosse 30 mesi, blu di Langa 15  
Allergeni: LATTE E DERIVATI

### Il Norcino

**6 salumi:** mortadella di Prato, prosciutto toscano, capocollo di Martina Franca, salame toscano, lardo di Colonnata, finocchiona 18  
Allergeni: NO

**4 salumi:** mortadella di Prato, prosciutto toscano, salame toscano, lardo di Colonnata 14  
Allergeni: NO

### Il Beccaio

**Tagliere di carni da banco:** bis di tartare di manzo piemontese, salsiccia di cinghiale, sfilacci di cavallo 24  
Allergeni: NO

### Adagio (x2)

Bis di tartare di manzo piemontese, selezione di 4 formaggi, selezione di 4 salumi 28  
Allergeni: LATTE E DERIVATI

ACQUA, PANE, COPERTO 3  Presidio Slow Food

Lavoriamo esclusivamente con prodotti stagionali, ma se non reperibili potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati direttamente dal produttore.

# ANTIPASTI

## BUDINO DI PARMIGIANO 11

Su crema di pomodoro al basilico e nido di spaghetti fritti  
Allergeni: GLUTINE, UOVA E DERIVATI, LATTE E DERIVATI

## CUBO CALDO E FILANTE DI BRIE E SESAMO 12

Su crema di peperone arrostito al rosmarino  
Allergeni: GLUTINE, LATTE E DERIVATI

## ALICI MARINATE 13

In olio extra vergine di oliva, limone, menta e cipolline di Tropea con panelle siciliane  
Allergeni: PESCE E DERIVATI

## GAMBERONI IN MANTO DI LARDO 13

Su purea di sedano rapa  
Allergeni: CROSTACEI E DERIVATI, LATTE E DERIVATI

## TERRINA DI FEGATINO 13

Con cuore fondente alla ciliegia su salsa scarola  
Allergeni: LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI (NOCCIOLE)

## TARTARE DI MANZO 16

Battuta di manzo piemontese su crema di burrata pugliese, tuorlo d'uovo croccante e crunch di cavolo nero  
Allergeni: UOVA E DERIVATI, LATTE E DERIVATI

# PRIMI

## SPAGHETTI ALLE VONGOLE, BOTTARGA E GINGER 15

Spaghetti artigianali con vongole, bottarga di muggine di Cabras e ginger  
Allergeni: PESCE E DERIVATI, LATTE E DERIVATI

## RISOTTO GAMBERI ROSSI E SCAMPI 15

Risotto espresso sfumato al montenegro con gamberi rossi, scampi, cubi di lardo di Colonnata e finocchio  
Allergeni: PESCE E DERIVATI, LATTE E DERIVATI

## GNOCCHI DI CASTAGNE ALLA GRICIA 13

Gnocchi di castagne fatti in casa con guancia e pecorino romano  
Allergeni: LATTE E DERIVATI

## RAVIOLO EROTICO 14

Ravioli fatti in casa con ripieno di lingua, poppa e matrice su crema di cipolla di Tropea e salsa verde al ginger  
Allergeni: GLUTINE, UOVA E DERIVATI, LATTE E DERIVATI

## TORTELLI TESTACODA 14

Tortelli fatti in casa con ripieno di coda e cervello al burro e salvia  
Allergeni: GLUTINE, UOVA E DERIVATI, LATTE E DERIVATI

## MALTAGLIATI AL CAFFÈ CON RAGÙ CLASSICO 13

Maltagliati al caffè fatti in casa con ragù classico di manzo  
Allergeni: GLUTINE, UOVA E DERIVATI, LATTE E DERIVATI

ACQUA, PANE, COPERTO 3  Presidio Slow Food

Lavoriamo esclusivamente con prodotti stagionali, ma se non reperibili potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati direttamente dal produttore.

# SECONDI

---

## **TRANCIO DI TONNO ALLA 'NDUJA 20**

Tonno steccato alla 'nduja su crema di fagioli cannellini e cipolla in dolce-forte  
Allergeni: PESCE E DERIVATI

## **SALMONE IN CROSTA DI FINOCCHIETTO 20**

Salmone in crosta di finocchietto selvatico con tzatziki greca e cavolini di Bruxelles  
Allergeni: PESCE E DERIVATI

## **PETTO D'ANATRA ALL'ARANCIA 19**

Petto d'anatra all'arancia con cavolo viola stufato e pinoli  
Allergeni: FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI (PINOLI)

## **CONTROFILETTO CON FICHI 19**

Controfiletto di manzo piemontese con fichi secchi, asiago e purè all'olio extra vergine di oliva  
Allergeni: LATTE E DERIVATI

## **LOMBATINA DI VITELLA ALLA GRIGLIA 28**

Allergeni: NO

## **BISTECCA ALLA FIORENTINA 50**

Allergeni: NO

# CONTORNI

---

## **INSALATA VERDE 5**

Allergeni: NO

## **INSALATA MISTA 6**

Allergeni: NO

## **FAGIOLI CANNELLINI 6**

Allergeni: NO

## **CARTOCCIO DI PANELLE FRITTE 7**

Allergeni: NO

## **PATATE IN CAMICIA ARROSTO 6**

Allergeni: NO

## **PURÈ DI PATATE ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 6**

Allergeni: NO

---

**ACQUA, PANE, COPERTO 3**  [Presidio Slow Food](#)

Lavoriamo esclusivamente con prodotti stagionali, ma se non reperibili potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati direttamente dal produttore.