



Antipasti

- Tartare di manzo limousine, senape in grani "a l'ancienne", sriracha e ovetto di quaglia nature
- Tris di mini tartare (mela arancia e scalogno, cacao e mirtilli, tartufata)
- Gran crudo (Chianina, Angus, Black Angus, Petto d'Oca, Tartare di limousine)
- Caprese a modo nostro; pomodoro confit, mousse di bufala e perle di basilico
- Tagliere di salumi, crostini e formaggi
- Insalata capricciosa: iceberg, feta greca, pomodori secchi, noci con riduzione di senape e miele, pancetta croccante
- Insalata Mezzogiorno: rucola, iceberg, arancia viva, carote julienne, crostini al rosmarino, cubotto di patate con crema di balsamico di Modena
- Carpaccio di Angus marinato alle erbe con Porcini trifolati
- Carpaccio di polpo e finocchi con citronette agli agrumi
- Cocktail di Mazzancolle e Calamari con ciliegino pure di ceci e basilico fritto



Primi

- Tagliatelle classiche al nostro ragù di Cinghiale toscano
- Fusilloni al ragù di salsiccia di Cinta
- Senese, besciamella al Tartufo e briciole di pane tostato
- Paccheri al peposo dell'Impruneta cotto al Chianti e pepe nero
- Spaghetti Cav. Cocco con Nduja, gorgonzola dop e granella di pistacchio
- Risotto Carnaroli con guanciaie, carciofi e Foie Gras
- Spaghetti Cav. Cocco cacio, pepe e cozze
- Paccheri al granchio mediterraneo
- Risotto Carnaroli agli scampi con datterino giallo, mascarpone e granella di pistacchio



Street food gourmet

- PanCacciucco al polpo di scoglio
- PanPeposo dell'impruneta al Chianti e pepe nero
- PanCacciatore al Cinghiale e olive taggiasche
- Hamburger alla carbonare



Secondi

- Spezzatino di cinghiale nostrale in salmi alla Toscana
- Filetto di Cinta Senese ai tre sapori; rosmarino, pepe verde, tartufato
- Peposo dell'Impruneta al Chianti e pepe nero
- Frittura di calamari e gamberetti
- Bistecca di totano con purè di pachino alla Mediterranea
- Picana di gamberoni e verdure alla griglia con tartare di ananas



D E S I D E R I O

RISTORANTE • ENOTECA

Bistecche e Tagliate

- **Bistecca al taglio di:**
 - Prussiana
 - Chianina
 - Angus
 - Finlandia Sashi
 - Galiziana
- **Controfiletto di manzo:**
 - Alla griglia
 - Al rosmarino
 - Al lardo
 - Ai porcini
 - Al tartufo
 - Al pepe verde

Contorni

Patate arrosto novelle

Porcini fritti

Porcini trifolati

Insalata verde

Fagioli cannellini in " bianco®

Carciofi saltati

Verdure grigliate



Dessert

- Composizione Desiderio; Fichi "brogiotto", succo di sambuco, quenelle di mousse di frutti di bosco e cioccolato fondente a scaglie (solo se disponibile in stagione)
- Flan di cioccolato fondente con cuore morbido, confettura di arance e salsa piccante
- Cheesecake con riduzione al Ponce Livornese
- Carpaccio di ananas, lime, miele e zucchero di canna
- Pere caramellate al Grand Marnier, gorgonzola dolce al cucchiaio, miele e noci