

## Antipasti

Battuta di manzo, crema di midollo, nespole e vene cress	18
Cuore di vitello scottato, insalatina di erbe aromatiche e dressing ai lamponi	17
Asparagi bianchi, limone e crema di tuorlo d'uovo	17

## Prima Portata

Risotto al crescione d'acqua dolce, crema di caprino e animelle rosolate al burro e salvia min. 2 persone	23
Ravioli di faraona e crema di zucchine novelle profumate al limone	24
Fusillone monograno, ragù di coniglio nostrano, fave, pecorino e aglio orsino	21

## Seconda Portata

Punta di petto di vitello al pepe nero e insalatina di cetrioli in agrodolce	28
Petto d'anatra, agretti saltati e fondo di funghi porcini e vegetali arrostiti	29
Costata/Fiorentina e selezione di ortaggi di stagione min. 2 persone	7€/h
Contorno	
Millefoglie di patata	5
Formaggi	
Degustazione tre	8
Degustazione cinque	10
Degustazione sette	15

## Dolci

Spuma di zabaione, fava di cacao e mandorle	10
Mousse al cioccolato fondente, salsa al mango e cialda fondente con nocciole croccanti	10
Pane burro e marmellata	10



 $retro {\color{red}Bottega}$ 

macelleriabeccalli.it