

ANTIPASTI

CEVICHE TOSCANO DI PESCATO LOCALE 20
Crudo di pesce, pesca e mela verde, in salsa leche de tigre

CHAWANMUSHI DI ZUCCHINE ALLA SCAPECE 18
Budino al vapore giapponese, a base di uovo e zucchine alla scapece

PANZANELLA E COLATURA DI MOZZARELLA 18
Pomodoro e cipolla rossa in conserva, cetriolo, pane croccante e salsa di mozzarella

FICHI, LARDO E YOGURT 16
Fichi freschi, lardo locale, salsa allo yogurt ed erbe spontanee e salmoriglio al rosmarino bruciato

PRIMI

LINGUINE INCACIUCCATE 22
Linguine cotta in ristretto di cacciucco alla livornese, olio E.V.O. di nostra produzione e pepe

RISOTTO CACIO E RAGÙ DI LEPRE 24
Risotto mantecato al burro e pecorino toscano su ragù di lepre in bianco

NUOVO PICIO ALL'AGLIONE 20
Picio tiepido mantecato a freddo in crema di aglione su salsa di datterini cotti e crudi e olio al basilico

TAGLIATELLE BURRO ACIDO E RUCOLA SELVATICA 20
Tagliatelle in salsa di burro acido, limone e pesto di rucola selvatica

SECONDI

CINGHIALE, ALLORO, PINOLI E INSALATA RICCIA 28
Filetto di cinghiale e il suo fondo di alloro, ginepro e pepe nero, emulsione di pinoli tostati, insalata riccia e olio all'alloro

CONIGLIO RIPIENO, SENAPE E BIETOLA 26
Coniglio ripieno di albicocca e salsiccia, il suo fondo alla senape e bietola ripassata

PESCATO DEL GIORNO ALLA BRACE, CILIEGIE E SPINACI 28
Pescato del giorno alla brace, salsa barbecue di ciliegie, spinacino fresco e salsa beurre blanc

ANGURIA ALLA BRACE, TACCOLE E PEPPERONE GIALLO 20
Trancio di anguria alla brace, purea di taccole, peperone giallo in conserva e maionese al limone

DOLCI

TORTA DI MELE CON CREMA INGLESE 8
Torta di mele alla vaniglia e cannella e crema inglese agli agrumi

CREMOSO ALLA VANIGLIA, FRUTTA DI STAGIONE E MALVASIA 8
Semifreddo alla vaniglia e agrumi, salsa di fragole, ghiacciato di Malvasia, germogli di melissa

SEADA AL PECORINO TOSCANO E MIELE LOCALE 8
Sfoglia di semola frita ripiena di pecorino toscano, fiordilatte locale, agrumi e vaniglia, servita con miele locale

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON MIELE 10
Una selezione della nostra cucina dei migliori formaggi locali e non, accompagnato con miele toscano

UN PICCOLO CLASSICO DELLA NOSTRA TRADIZIONE...

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 18

Una selezione della nostra cucina dei migliori prodotti locali accompagnati da miele o confetture

I NOSTRI PERCORSI DEGUSTAZIONE

DEGUSTAZIONE 4 PORTATE 55

Quattro piatti rappresentativi della nostra cucina:
Un antipasto, un primo, un secondo, un dolce

DEGUSTAZIONE 6 PORTATE 75

Il gran percorso di gusto Pakravan Papi:
Tre antipasti, un primo, un secondo, un dolce

I nostri menù degustazione sono da intendere uguali per tutto il tavolo

Per le prenotazioni superiori ai quattro commensali è richiesta la scelta obbligatoria di uno dei nostri menù degustazione

PROPOSTE PER I BAMBINI

LE PROPOSTE DELLA CUCINA
PER I PIÙ PICCOLI 15€

Speriamo che ogni piatto sia un ricordo da portare via

*Si prega di segnalare allergie o intolleranze al personale in sala
*Coperto per persona 2.00 €