



LA FRICCA
Il Ristorante

Menù degustazione di carni da noi selezionate
(menù adatto ai celiaci con una tipologia di pasta idonea)

Toscano

Prosciutto crudo Toscano, finocchiona, salamino di cinghiale, salame Toscano e pecorino di Pienza cotto al forno con miele di castagno e noci

Pici Toscani al ragù di manzo casereccio

ARKANSAS BEEF bistecca senza osso di
BLACK ANGUS della CREEKSTONE FARMS
(Premium Black Angus Beef)
servita su pietra ollare calda con contorno
di chips croccanti di patate

Torta di cioccolato con crema inglese

euro 40,00 a persona
(acqua, caffè e 1 bott. di vino ogni 2 pers.)
(escluso superalcolici)



LA FRICCA
Il Ristorante

Stracciatella con polentina di Mais Rostrato Rosso di Rovetta,
acciughe del Cantabrico e polvere di Bottarga di Muggine

Carpaccio Fumè di Black Angus con Robiolina di
Roccamare DOP, olio di nocciole e verdure in agrodolce

Risotto carnaroli al profumo di sottobosco
con funghi e formaggi dolci di monte

Tagliata di controfiletto di Scottona
con pesto di rucola, noci e pecorino

Il nostro Tiramisù
soffice e cremoso con caffè monorigine
100% Arabica

euro 50,00 a persona
(acqua, caffè e 1 bott. di vino ogni 2 pers.)
(escluso superalcolici)



LA FRICCA
Il Ristorante

Crostatina salata croccante
con Brie de Coulommiers, pera coscia caramellata
al Calvados e marroni del Piemonte

Tartare di Black Angus
della Creekstone Farm (Kansas – PRIME USDA)
con insalatina di finocchi, tartare di olive taggiasche
e maionese delicata all'arancia

Gnocchetti di patate
con ragù bianco di salsiccia, funghi
di sottobosco e fonduta di monte

Stracotto di cappello del prete al vino rosso
con polentina di mais Rostrato Rosso di Rovetta

Zuppa Inglese

euro 55,00 a persona
(acqua, caffè e 1 bott. di vino ogni 2 pers.)
(escluso superalcolici)