



LA FRICCA
Il Ristorante

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

ANTIPASTO TOSCANO IN CONDIVISIONE

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 45,00 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,
acciuغه del Cantabrico e polvere di Bottarga di Muggine

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

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

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

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

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



LA FRICCA
Il Ristorante

Crostatina salata croccante
con Brillat Savarin, 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, verze bio
e fonduta di formaggi di monte

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

Zuppa Inglese

euro 60,00 a persona
(acqua, caffè e 1 bott. di vino ogni 2 pers.)
(escluso superalcolici)



LA FRICCA
Il Ristorante

ANTIPASTO IN CONDIVISIONE

Stracciatella con polentina, acciughe del Cantabrico
e polvere di bottarga di Muggine

Cannolo Siciliano ripieno di baccalà mantecato

Pinzimonio di verdure di stagione con mousse al Roquefort

Crostatina salata con Brillat Savarin e
pera coscia caramellata al Calvados

Prosciutto Crudo Toscano

Salamino di cinghiale

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

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 65,00 a persona
(acqua, caffè e 1 bott. di vino ogni 2 pers.)
(escluso superalcolici)