



## Re Sugo

ANTIPASTI

LO SFORMATINO di verdure su crema allo zafferano € 9,00

LONZA di maiale marinata con erbe e agrume  
cotta a bassa temperatura con finocchio, cipolla, sedano e datterini € 12,00

GRAN MISTO con i salumi del Mori, Pecorino del Fiorino  
"Riserva del Fondatore", Giardiniera, Crostino di pomodorini e  
crostino di fegatini, Polentine fritte con salsiccia stagionata,  
piccolo Sformatino di verdure e polpettina di carciofo € 12,00

CROSTONE con fagioli cannellini, soprassata del Mori e cipolla stufata in agrodolce € 9,00

TERRINA di fegatini al Vin Santo in crosta di pistacchi e con le mele caramellate € 10,00

MALTAGLIATI lavorati al caffè con Gorgonzola e noci € 10,00

TONNARELLI al sugo di anatra battuto al coltello € 12,00

TORTELLI maremmano (al ragù di manzo oppure al burro e salvia) € 10,00

BARCLETTE di semola con zucchine, cipolla stufata e pancetta € 10,00

ZUPPA di farro con guanciale e legumi € 10,00

RAVIOLI di farina di ceci ripieni al baccalà e saltati su concassé di pomodoro superiore idroponico € 12,00

CINGHIALE nostrano in bianco con le mele € 12,00

CAPONATA di verdure di stagione € 4,00

POLLO fritto con salsa in agrodolce e patate fritte in buccia € 12,00

PATATE fritte in buccia € 4,00

TAGLIATA di manzo su insalatina croccante di Sfera € 14,00

FAGIOLI con cipolla € 4,00

FILETTO di manzo Limousine alla griglia e scalogno caramellato € 16,00

PEPERONI in agrodolce € 4,00

PARMIGIANA classica di melanzane € 10,00

INSALATA croccante € 4,00

PETTO di faraona cotto a bassa temperatura, farcito con la salsiccia e  
foderato di pancetta al rosmarino € 12,00

MILLEFOGLIE fresco con crema Chantilly e gocce di cioccolato € 5,00

TORTINO leggermente amaro di limone e mandorle in salsa di fragole € 5,00

TORTINO caldo di Cioccolata a cuore tenero € 5,00

CREMA COTTA alla vaniglia fatta in casa, zucchero muscovado e salsa di frutti di bosco € 5,00

SORBETTO di limone € 3,00

SGROPPINO con Vodka € 4,00

ANANAS con salsa di mela e basilico € 5,00

PRIMI

CONTORNI

DESSERT

I SECONDI