

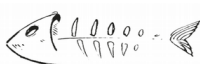
R I S T O R A N T E  
**PANE E OLIO**  
— FUCINA GASTRONOMICA MEDITERRANEA —

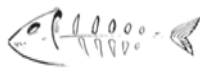
Tartara di mare, timo, limone candito, alghe  
10,00€

Tonno in olio-cottura all'arancia, scottellato di campo,  
stracciatella e pachino secchi  
10,00€

Aringa affumicata di Petrossian, cremosa di caprino al passion fruit e coriandolo,  
giardiniera di verdure e uova di lompo  
10,00€

Salumi di grigio del casentino “Le Selve di Vallolmo”  
Spalla, Ruffiana, Salame, Mortadella, Guancia, Lonzino, Capocollo  
10,00€





R I S T O R A N T E  
**PANE E OLIO**  
— FUCINA GASTRONOMICA MEDITERRANEA —

Maltagliati di farine antiche mulino Piezza  
al ragù bianco di lisca nostrale

15,00€

Spaghetto'Oro alla colatura di alici di Cetara e acciughe San Filippo,  
finocchietto selvatico, pane aromatico al pepe lungo

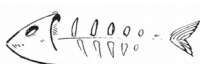
15,00€

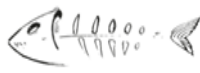
Chitarra nera di seppia, rombo e asparagi

15,00€

Paccheri al piccione di Laura Peri e cacao amaro,  
mirtilli, pecorino romano

15,00€





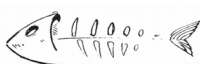
R I S T O R A N T E  
**PANE E OLIO**  
— FUCINA GASTRONOMICA MEDITERRANEA —

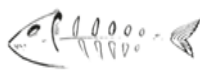
Trancio di Pescato mediterraneo al forno,  
verdure di stagione saltate, fumetto al lemongrass  
20,00€

Tonno nostrale in crosta di capperi disidratati, maionese di albumi allo zenzero,  
marmellatina agrodolce di cipolle di Tropea  
20,00€

Gamberone White Tiger bardato di pancetta di cinta senese arrosto,  
agretti, composta di mele annurca al habanero  
20,00€

Costine di agnello glassate al miele di melata,  
cipollotto, patate, salsa al ginepro ed erbe aromatiche  
20,00€





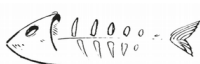
R I S T O R A N T E  
**PANE E OLIO**  
— FUCINA GASTRONOMICA MEDITERRANEA —

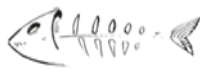
Divagazione al cioccolato fondente gluten free:  
crema al rum, sorbetto alla cannella, cioco-caviale,  
cannolo di bacche di cacao ripieno di mousse all'arancia  
6,00€

Semifreddo cantucci e Vin Santo, con mandorle e fichi secchi  
6,00€

Lingotto al cioccolato bianco ripieno di mousse alla radice di liquirizia,  
coulis di lamponi e menta  
6,00€

Selezione di formaggi italiani ed esteri,  
miele, confetture, frutta secca  
12,00€





R I S T O R A N T E  
**PANE E OLIO**  
— FUCINA GASTRONOMICA MEDITERRANEA —

## **MENÙ PRANZO**

Zuppetta ai frutti di mare, piennolo e basilico 8,00€

Aringa affumicata e stracciatella 8,00€

Insalata del Pratomagno con tonno sottolio casareccio 8,00€

Affettati di grigio del Casentino 8,00€

Spaghettone alle vongole veraci 12,00€

Paccheri calamaretti, frutti di mare e pomodorini 14,00€

Fusillone al Tonno, pomodoro Petrilli, capperi, olive 12,00€

Linguine al pescato e piennolo Vesuviano 14,00€

Ventresca di pescato del giorno con verdure saltate 16,00€

Seppia scottata e spinacini saltati 16,00€

Hamburger di tonno, radicchini, pomodori insalatari, cipolla agrodolce 16,00€

Tagliata di Chianina e scottellato di campo 16,00€

Semifreddo fichi e mandorle 4,00€

Cantucci e Vin Santo 4,00€

Sorbetti e gelati 2,00€ a quenelle

Frutta fresca 4,00€

