

RESTAURANT LOUNGE BAR
AUTEM*
BY LUCA NATALINI



MENU DEGUSTAZIONE

CARNE

Snack

Pane, grissini, olio e burro

Battuta di cavallo, maionese di scalogno
e cipolla in agrodolce

Raviolone di lingua, intingolo di vitello e salsa verde all'italiana

Pecora Cornigliese che ficata !

Rinfrescante

Dolce

Piccola pasticceria

49 €

PESCE

Snack

Pane, grissini, olio e burro

Seppie in zimino

Spaghetto ajo ojo e peperoncino con bottarga di ?

Omaggio alla vecchia, nuova maniera Toscana....baccalà alla livornese

Rinfrescante

Dolce

Piccola pasticceria

59 €

VEGETARIANO

Snack

Pane, grissini e olio

Uovo morbido cacio e pepe

Risotto crema di zucca arrosto, cioccolato amaro e salvia

E che cavolo questo cavolo....

Rinfrescante

Dolce

Piccola pasticceria

39 €

A MANO LIBERA

Natalini...

non chi comincia, ma quel che persevera

69 €

I menù degustazione si intendono per l'intero tavolo

ALLA CARTA

ANTIPASTI

Battuta di cavallo, maionese di scalogno arrosto e
cipolla in agrodolce

15.00€

Prosciutto crudo Galloni riserva oro 30 mesi

13.00€

Parmigiano selezione Autem

13.00€

Seppie in zimino

17.00€

Uovo morbido cacio e pepe

13.00€

Lumache in salsa alle erbe selvatiche e cremoso di patate

16.00€

PRIMI

Raviolone di lingua, intingolo di vitello e salsa
verde all'italiana

18.00€

Anolino d'asina in brodo come nonna
Clementina ci ha insegnato

16.00€

Risotto crema di zucca arrosto, cioccolato amaro
e salvia

15.00€

Spaghetto ajo ojo e peperoncino con bottarga ?

19.00€

Selvaggina a.s.d.

SECONDI

Pecora Cornigliese che ficata!

19.00€

E che cavolo questo cavolo....

15.00€

Omaggio alla vecchia, nuova maniera toscana....baccalà
alla livornese

19.00€

Piccione arrosto, confettura di stagione e salsa al gin

28.00€

Selvaggina a.s.d.

Coperto

3,00€

Acqua

2,50€