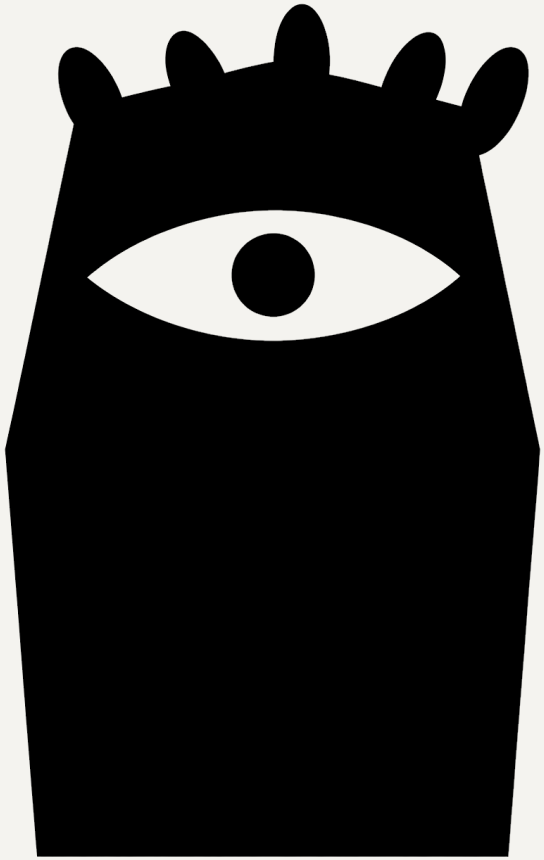
Legenda allergeni

I numeri nel menu indicano gli allergeni.

N.	Allergene
1	Cereali contenenti glutine
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8	Frutta a guscio
9	Sedano e prodotti a base di sedano
10	Senape e prodotti a base di senape
11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

FRANK & SERAFICO



MENU

ANTIPASTI

Tagliere della Maremma [7] 22
selezione di salumi del Salumificio Ercolani e formaggi de La Parrina

La nostra selezione di formaggi [7] 19
formaggi scelti da La Parrina e Fratelli Pira, tra stagionature e consistenze diverse

Enki tempura [1] 13
con pastella alla nostra birra Enki Blonde

Paté toscano e pan brioche [1, 3, 7, 12] 13
con cipolla caramellata e salsa di mele al nostro passito

Tartare di Frisona bio, bagnacauda e capperi [4, 7] 18
carne dell'Azienda Biologica Rustici

Flan di cavolo e ricotta bio con crema di erborinato [3, 7] 14
la ricotta dell'Azienda Biologica Rustici

PRIMI

Tagliatelle fatte in casa al ragù di Maremmana di Alberese [1, 3, 9, 12] 15

Raviolo con stracotto di cinghiale in dolceforte,
crema di erborinato e sedano candito [1, 3, 7, 8, 9, 12] 16

Pici al ragù bianco di maiale Nero di Maremma e finocchietto selvatico [1, 9, 12] 15

Pici al ragù di cinghiale [1, 9, 12] 15

Pici con ragù melanzane e basilico [1, 12] 14

* Il prodotto può essere congelato

SECONDI

Frank's burger & chips [1, 7, 11] 19

Serafico's vegan burger & chips [1, 6, 10, 11] 17
Burger vegetale di lenticchie con bun artigianale

Involtino di bietola ripieno di zuppa di pane, legume e uva passa 16

Bistecche frollate di carni locali selezionate 8 €/hg
tagli e pezzature secondo disponibilità, servite con contorni

Diaframma alla brace con riduzione al Sangiovese, insalata di barbabietola e mela verde [12] 20

Pancia di maiale di Nero di Maremma soffiata servita con insalata di carote, prugne e mandorle [8, 5, 6] 20

Cinghiale alla cacciatora con crostone di pane abbrustolito [1, 12] 16

CONTORNI

Chips di patata * 5

Verdure di stagione ripassate 6

Zucchine e melanzane con battuto di menta e aglio 6

Carote glassate e salsa allo yogurt [6, 7] 6

Patate arrosto 6

Coperto 2