

## Menù Degustazione

### **Menù Tomahawk per 2 Persone € 80**

Tagliere salumi e formaggi pregiati  
e Tomahawk da 1 kg

### **Menù Fiorentina per 2 Persone € 80**

Tagliere di salumi e formaggi pregiati  
Fiorentina di Chianina top select 1 kg

### Artinasti

- Arancina di stracciatella e pecorino su fonduta di pomodoro € 10
- Tortino di melanzane con bufala dop € 10
- Street food del Salumaio (Mangia e bevi, Stigliole) € 12
- Salsicette di Chianina e friarelli € 12
- Tartare di Wagyu e stracciatella € 15
- Stracciatella e burrata con crudo di suino nero dei Nebrodi € 15
- Tartare del Salumaio (carne di Fassona Piemontese con Gambero rosso di Mazara) € 22
- Gamberoni di Mazara marinati agli agrumi € 30
- Tagliere di salumi pregiati e Pecorini toscani per 2 persone € 30
- Maxi tagliere con salumi pregiati, Pecorini toscani e delizie campane per 4 persone € 80

### Primi

- Norma € 9**  
(Pasta fresca, salsa di ciliegino, melanzane, stracciatella e granella di pistacchio)
- Carbonara € 13**  
(Pasta fresca, Guanciale di suino dei Nebrodi, uovo, pecorino, pepe)
- Giulio € 15**  
(Paccheri, cozze, crema di fagioli Borlotti, crema di patate, bottarga di tonno)
- Scrigni € 16**  
(Mezze lune ripiene di burrata, ragu' in bianco di Chianina con colata di stracciatella)
- Celso € 18**  
(Pasta fresca, Gambero rosso di Mazara, gambero bianco, cicoria e pomodorini)
- Santa Marina € 25**  
(Mezze lune ripiene di burrata, Scampi, gambero rosso di Mazara, gamberone, pomodorini e pistacchio)

### Secondi

Tutti i secondi sono compresi di contorno

- Tomahawk Marchigiano 5,50 etto
- Fiorentina di Chianina Premium 6,50 etto
- Costata 5/coste di Saxon Beef "grasso giallo" gr 600 € 30
- Filetto Irlandese grill gr. 300 € 22
- Filetto Irlandese ai funghi porcini € 25
- Tagliata di Fassona Piemontese € 25
- Gamberone grill di Mazara € 30