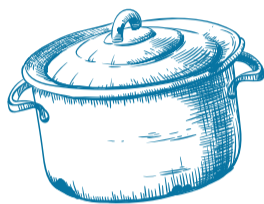


## DALLA CUCINA

<b>CROCCHETTE FORMAGGIO E JAMON IBERICO</b>	€ 8,00
<b>TARTARE</b> avocado, pomodoro concassè e verdure croccanti	€ 9,00
<b>PADELLINO</b> uova parmigiano e tartufo	€ 11,00
<b>TORTINO DI PATATE</b> crema di Parmigiano, tartufo nero e foie gras	€ 11,00
<b>CARPACCIO DI MANZO MARINATO</b> rucola nostrale, dressing e grana	€ 11,00
<b>I FORMAGGI</b> selezione di Formaggi e Marmellate	€ 13,00
<b>DEK 3 FEGATI</b> mousse pollo e Vinsanto, multistrato oca, maiale, pollo, pralina di maiale e cioccolato	€ 14,00
<b>DEK TARTARE</b> battuta a coltello di controfiletto razza Limousine, uovo marinato, senape, cipolla agrodolce, pomodoro confit, capperi	€ 14,00



### AGGIUNTA PER TUTTI I PIATTI

- + BOTTARGA 10gr € 6,00
- + TARTUFO NERO 25gr € 7,00
- + FOIE GRAS 30gr € 7,00

## LE PASTE

<b>PAPPARDELLE TIRATE A MANO</b> alla cacciatore di coniglio, granella di nocciole e polvere di Porcini	€ 12,00
<b>CAPPELLETTI DELLO CHEF</b> mortadella di Prato e crema di Parmigiano 24 mesi	€ 13,00
<b>GNOCCHI TARTUFO NERO E FOIE GRAS</b>	€ 16,00
<b>RISOTTO CARNAROLI</b> mantecato ai 7 nani, al piccione in due cotture	€ 19,00

## PIATTI PRINCIPALI

<b>BISTECCA TOMAHAWK</b>	l'etto	€ 4,50
<b>GALLETTO DEL VALDARNO</b> e arrosto di patate		€ 12,00
<b>MAIALINO DA LATTE CROCCANTE</b> e spinacino nostrale		€ 14,00
<b>DEK CHEESE BURGER</b> battuta di controfiletto "limousine", Tarese croccante, insalata, pomodoro, cipolla agrodolce, Cheddar		€ 13,00
<b>DEK EXPLOSION</b> battuta di controfiletto "limousine", uovo, Tarese croccante, cipolla agrodolce, crema di formaggio, pomodoro confit, Cheddar		€ 14,00
<b>CONTROFILETTO RAZZA "LIMOUSINE"</b>		
- CLASSICO		€16,00
- IN CROSTA, zucchine, pecorino di Fossa e Tarese		€21,00

## DAL FORNO

### LE PIZZE, IMPASTO SOTTILE

MARGHERITA	€ 7,00
NAPOLI	€ 10,00
TRITTICO tre tipologie di pomodoro, pesto, pecorino romano	€ 11,00
DEK IBIZA pomodoro, fiordilatte, manzo marinato, rucola e grana	€ 12,00
DEK 2014 pomodoro, burrata e scaglie di tartufo	€ 15,00
PIZZA "FAI DA TE"	BASE € 4,50

**INGREDIENTI:** Grana padano € 1,00 / Erborinato € 3,00 / Pomodoro confit € 2,00  
Cipollina agrodolce € 1,00 / Burrata € 3,00 / Nduja € 2,00 / Bufala € 3,00  
Pomodorini € 1,00 / Fiordilatte € 2,00 / Olive taggiasche € 2,00 / Acciughe € 2,00  
Patanegra € 10,00 / Carciofi € 2,00 / Rucola € 1,00 / Zucchine € 1,00 /  
Prosciutto Crudo € 3,50 / Prosciutto Cotto € 2,00

### LE FOCACCE, LIEVITATE 48 ORE

<b>FOCACCINO</b> mortadella di Prato, fiordilatte, granella di pistacchi	€ 9,00
<b>FOCACCINO</b> pomodoro confit, burrata e acciughe di Cetara	€ 11,00
<b>FOCACCINO</b> salmone marinato, burrata, rucola, dressing	€ 12,00
<b>FOCACCINO</b> polpo alla piastra, olive, capperi, origano, pomodoro, fiordilatte	€ 12,00
<b>FOCACCINO</b> fiordilatte, porchetta & foie gras	€ 14,00

## DALLA PESCHERIA

### COMPONI IL TUO PIATTO DI CRUDO

<b>TARTARE DI PESCE</b> (tonno, salmone, ricciola, bianco)	€ 6/8 ca.
<b>CARPACCIO DI PESCE</b> (tonno, salmone, seppia, bianco, baccalà)	€ 6/8 ca.
<b>CICALE NOSTRALI</b>	al pezzo € 1,50
<b>GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO</b>	al pezzo € 2,50
<b>SCAMPI NOSTRALI</b>	al pezzo € 3,00
<b>MAZZANCOLLE NOSTRALI</b>	al pezzo € 3,00
<b>OSTRICHE SPECIAL</b>	al pezzo € 3/3,50
<b>SASHIMI</b>	<b>2 PEZZI</b>
Tonno € 4,00 / Salmone € 3,50 / Pesce Bianco € 3,50	
<b>NIGIRI FLAMBATO O CRUDO</b>	<b>2 PEZZI</b>
Tonno € 4,00 / Salmone € 3,50 / Pesce Bianco € 3,50	

<b>CUORE DI BACCALÀ IN TEGAMINO</b> pomodoro e capperino	€ 11,00
<b>GAMBERI ROSSI</b> , avocado, pomodoro concassè e fumetto di pesce	€ 12,00
<b>TONNO E SALMONE MARINATI</b> , insalata, arance, cipollina agrodolce	€ 14,00
<b>VAPORE DI MARE</b> (polpo, cozze, cicale e seppie)	€ 14,00

## LE PASTE

<b>TAGLIOLINI O GNOCCHI TIRATI A MANO</b> di pesce bianco	porzione	€ 12/16 ca.
<b>TAGLIOLINI O GNOCCHI TIRATI A MANO</b> (astice, scampi, mazzancolle, cicale)	porzione	€ 14/25 ca.
<b>RAVIOLI DI PESCE BIANCO</b> burro agli aromi e salvia		€ 14,00
<b>TAGLIOLINI ALLA SEPIA</b> e il suo nero		€ 14,00
<b>TAGLIOLINI VONGOLE SGUSCIATE E BOTTARGA</b>		€ 16,00
<b>RISOTTO CARNAROLI</b> gamberi rossi e champagne		€ 19,00

## PIATTI PRINCIPALI

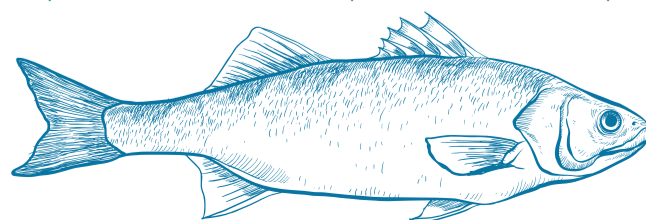
<b>PESCE BIANCO INTERO</b> al sale, al forno, all'isolana	l'etto	€ 6/8 ca.
<b>CATALANA DI CROSTACEI</b> astice, scampi, mazzancolle	l'etto	€ 8,00 ca.
<b>FRY TUNA BURGER</b> (tonno, pomodori, porro, formaggio erborinato)		€ 14,00
<b>TRANCIO DI PESCE SFILETTATO</b> con verdure	a porzione	€ 18/25 ca.
<b>LOBSTER BURGER</b> (astice, pomodoro, maionese, aromi)		€ 20,00
<b>BLACK COD (MERLUZZO NERO)</b>		€ 28,00

## SPECIAL URAMAKI

<b>CALIFORNIA</b> granchio, salmone, avocado, maionese, sesamo	€ 10,00
<b>SPICY TUNA</b> tonno, maionese spicy, tabasco e cetriolo	€ 11,00
<b>ARCOBALENO</b> cetriolo, avocado, rucola, salmone, tonno e maionese	€ 11,00
<b>SALMON</b> salmone cetriolo, crema di formaggio, erba cipollina, salsa teriyaki	€ 11,00
<b>FRY TUNA</b> tonno fritto, tonno, maionese spicy, porro fritto, tobikko	€ 13,00
<b>OCTOPUS</b> polpo marinato, cetriolo marinato, sesamo, tobikko e vinagre	€ 13,00
<b>TOBIKKO</b> gambero al vapore, maionese, cetriolo, avocado, tobikko, crema di formaggio	€ 14,00
<b>DRAGON ROLL</b> gambero fritto, salmone flambé, maionese spicy, erba cipollina, crema di formaggio	€ 15,00

**COPERTO € 2,00**

In caso di allergie o intolleranze chiedere al personale di servizio al fine di esaudire le vostre richieste. Su disposizione del ministero tutto il pesce crudo è abbattuto prima di essere lavorato.



# IVINI

	0,75lt	MAGNUM
<b>ROSSI</b>		
CASINA GIRASOLE Igt Toscana PODERE IL PALAZZINO	€ 15,00	
CASA E CHIESA Merlot DOC Colline lucchesi TENUTA LENZINI	€ 15,00	
PIETRANERA TOSCANA IGT PIAGGIA	€ 20,00	
ROSSO DI MONTEPULCIANO Doc CANTINA CROCIANI	€ 20,00	
ROSSOJBLEO Nero D'Avola Igt GULFI (Sicilia)	€ 20,00	
PERGOLAIA Toscana Igt CAIAROSSA	€ 21,00	
ARGENINA Chianti Classico Docg PODERE IL PALAZZINO	€ 22,00	
PEPPOLI Chianti Classico Docg MARCHESI ANTINORI	€ 22,00	
PINOT NERO SONNENBERG Alto Adige Doc CANTINA MERANO	€ 22,00	
NEBBIOLO D'ALBA Doc ALBINO ROCCA (Piemonte)	€ 23,00	
AI CONFINI DEL BOSCO Bolgheri Bio Doc MULINI DI SEGALARI	€ 24,00	
ROSSO DI MONTALCINO Doc CANALICCHIO DI SOPRA	€ 26,00	
LE DIFESE IGT TOSCANA TENUTA SAN GUIDO	€ 28,00	
NOBILE DI MONTEPULCIANO Doc CANTINA CROCIANI	€ 28,00	
LA SIRAH SYRAH TOSCANA ROSSO IGT TENUTE LENZINI	€ 30,00	
BRUCIATO BOLGHERI DOC MARCHESI ANTINORI	€ 30,00	€ 70,00
IL SASSO Carmignano Docg PIAGGIA	€ 30,00	€ 60,00
MULINI DI SEGALARI Bolgheri Superiore Doc	€ 35,00	
PINOT NERO RISERVA Selezione Zeno Alto Adige Doc CANTINA MERANO (T.A. Adige)	€ 40,00	
VALPOLICELLA SUPERIORE Docg ROCCOLO GRASSI (Veneto)	€ 40,00	
PIAGGIA Carmignano Riserva Docg PIAGGIA	€ 45,00	€ 110,00
BADIA A PASSIGNANO Chianti Class. Docg RIS. MARCHESI ANTINORI	€ 48,00	
GUIDALBERTO IGT TOSCANA TENUTA SAN GUIDO	€ 50,00	
BAROLO Docg Comm. G.B. BURLOTTO (Piemonte)	€ 55,00	
CAIAROSSA Toscana Igt CAIAROSSA	€ 58,00	
BRUNELLO DI MONTALCINO Doc CANALICCHIO DI SOPRA	€ 60,00	
POGGIO DE' COLLI Carmignano PIAGGIA	€ 60,00	
TIGNANELLO Toscana Igt MARCHESI ANTINORI	€ 75,00	€ 180,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA Docg ROCCOLO GRASSI (Veneto)	€ 90,00	
GUADO AL TASSO Bolgheri Superiore Doc MARCHESI ANTINORI	€ 120,00	
SASSICAIA Bolgheri Sassicaia Doc TENUTA SAN GUIDO	VARIAB.	
<b>BIANCHI E ROSATI</b>		
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO Docg CESANI (Toscana)	€ 15,00	
B-SIDE Toscana Rosato IGT TENUTA LENZINI	€ 16,00	
VIGNE BASSE Vermentino Doc Colli di Luni TEREZUOLA	€ 18,00	
CHARDONNAY Festival Alto Adige Doc CANTINA MERANO	€ 18,00	
MÜLLER THURGAU Festival Alto Adige Doc CANTINA MERANO	€ 18,00	
FALANGHINA Beneventana Igt DI PRISCO (Campania)	€ 18,00	
GEWURZTRAMINER Festival Alto Adige Doc CANTINA MERANO	€ 20,00	
RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC GRADI'S CIUTTA (FRIULI)	€ 20,00	€ 45,00
VERMENTINO BOLGHERI Guado al Tasso Antinori	€ 20,00	
SCALABRONE Rosato Bolgheri DOC MARCHESI ANTINORI (Toscana)	€ 20,00	€ 45,00
KRATOS Cilento - Fiano Bio DOC Luigi Maffini (Campania)	€ 24,00	
FOSSO DI CORSANO Vermentino Sup. Doc Colli di Luni TEREZUOLA	€ 25,00	
PINOT BIANCO SONNENBERG Alto Adige Doc CANTINA MERANO	€ 25,00	
CHARDONNAY Igt JERMANN (Friuli)	€ 25,00	
VINNAE Igt JERMANN (Friuli)	€ 25,00	
BLANGE Langhe Arneis Doc CERETTO (Friuli)	€ 26,00	€ 55,00
BANDOL Rosè Bio Provence Domaine De La Begude	€ 35,00	
CERVARO DELLA SALA Umbria Igt ANTINORI (Umbria)	€ 55,00	
VINTAGE TUNINA Igt JERMANN (Friuli)	€ 60,00	€ 130,00
WERE DREAMS Igt JERMANN (Friuli)	€ 60,00	

## ESTERI

	0,75lt	MAGNUM
BOURGOGNE Pinot Noir Terres De Velle (Francia)	€ 30,00	
BOURGOGNE CHARDONNAY Blanc Terres De Velle (Francia)	€ 30,00	
AUXEY DURETTES Les Closeaux Rouge Terres De Velle (Francia)	€ 35,00	
MEURSAULT Blanc Terres De Velle (Francia)	€ 50,00	

## BOLLICINE

DONGJONE SPUMANTE PROSECCO EXTRA DRY DALDIN (Veneto)	€ 15,00	
PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG EXTRA DRY DALDIN (Veneto)	€ 20,00	
FRANCIACORTA DOCG BLANC DE BLANC CAVALLERI (Lombardia)	€ 34,00	€ 70,00
DEK CHAMPAGNE ROSÉ	€ 50,00	
CHAMPAGNE SAVART Blanc De Noirs	€ 60,00	
CHAMPAGNE VERGNON Blanc de Blancs Murmure Pas Dosé Premier Cru	€ 65,00	
CHAMPAGNE PERRIER JOUET Grand Brut	€ 70,00	
CHAMPAGNE PERRIER JOUET Blason Rosé	€ 90,00	
CHAMPAGNE LE PETIT CLOS Brut Grand Cru 2001 100% Pinot Noir	€ 180,00	
CHAMPAGNE DOM PERIGNON	€ 220,00	

## BIRRIFICIO BRUTON

BIANCA "BIERE BLANCHE"	€ 5,00
DEK PILS	€ 5,00
LILITH "PALE ALE"	€ 6,00
STONER "STRONG GOLDEN ALE"	€ 6,00

## BIBITE

COLA "QUELLA VERA" BALADIN	€ 3,50
ARANCIATA, CHINOTTO, GASSOSA, TONICA, BITTER ROSSO, BITTER BIANCO, LIMONATA, SPUMA PAOLETTI	€ 3,50

## SCONSIGLIATE MA RICHIESTE

COCA COLA	€ 3,00
COCA COLA ZERO	€ 3,00

## COCKTAILS

MOJITO	€ 6,00
COCKTAIL MARTINI	€ 6,00
AMERICANO	€ 6,00
SPRITZ	€ 6,00
ANALCOLICI CON FRUTTA FRESCA	€ 6,00
VODKA SOUR ZENZERO	€ 6,00
AMERICANO ALLA BIRRA	€ 6,00
GIN TONIC	€ 6,00
MOSCOW MULE	€ 6,00
WASABI FIZZ vodka, limone, zucchero liquido, wasabi, soda top	€ 7,00
SOUTHSIDE gin, menta, limone, zucchero	€ 7,00
COCKTAIL FRUTTA FRESCA	€ 7,00
DEK NEGRONI	€ 7,00
DEK MULE hierbas, rum, orange bitter, lime, ginger beer	€ 8,00
COPACABANA cachaca, lime, zucchero, succo d'ananas, birra	€ 8,00