



V Opzione vegetariana disponibile  
Vegetarian option available

VE Opzione vegana disponibile  
Vegan option available

\* Dall'orto  
From the garden

Ø Ingredienti locale  
Local ingredients

## Menu Cena - Dinner Menu

HEIMA è un ristorante slow, il che significa che tutto il nostro cibo è preparato espress, con ingredienti artigianali locali e una filosofia dalla fattoria alla tavola. Siamo specializzati nella cottura a fuoco vivo, il che significa che la maggior parte degli ingredienti viene grigliata. Il nostro menu cambia regolarmente in base alla stagionalità dei nostri ingredienti.

HEIMA is a slow food restaurant, meaning that all our food is prepared on-site, with local artisanal ingredients and a farm-to-table philosophy. We specialise in live-fire cooking, meaning most ingredients are grilled on an open flame. Our menu changes regularly subject to the seasonality of our ingredients.

**Menu Degustazione "alla cieca" - 4 portate - 45 EUR (Abbinamento con vini +25 EUR)**

**Blind Tasting Menu - 4 course - 45 EUR (Wine pairing +25 EUR)**

### Antipasti - Appetizers

	Tuolo d'uovo cotto in grasso prosciutto crudo e cipollotto	14
Ø	<i>Egg yolk cooked in raw ham and onion</i>	
	Piccola merenda- insaccati, pancake con patè di fegatini, cozze fritte in lievito madre	18
Ø	<i>Small snack - sausages, pancakes with liver pâté, mussels fried in sourdough</i>	
V VE	Cardo Toscana alla brace polenta di castagna insalata di erbe spontanee	13
*	<i>Grilled thistle with a Tuscan chestnut polenta and garden herbs</i>	
	Mazzancolla locale salsa verde ai capperi	18
Ø	<i>Locally caught prawn with green sauce and capers</i>	

### Primi - First Courses

V	Spaghetti burro acido allo zafferano e bottarga di maiale	16
Ø	<i>Spaghetti with soured butter, saffron and pork bottarga</i>	
	Orzo risottato con lenticchie	13
Ø	<i>Barley risotto with lentils</i>	
V	Mezza manica con pesto di erbe amare e calendola	14
* Ø	<i>Pasta with bitter herb pesto and calendula</i>	
V VE	Penne pesto erbe amare e nocciole	13
* Ø	<i>Penne pasta with a bitter herb and hazelnut pesto</i>	

### Secondi - Main Courses

	Pescato del giorno fave, santoreggia	28
* Ø	<i>Fish of the day with fava beans and local summer savory</i>	
	Filetto di manzo con carciofi sott'olio	24
Ø	<i>Beef tenderloin with artichokes in oil</i>	
	Petto di pollastra al pascolo con ciglieie fermentate nell'estate 2021 e tenerumi d'alloro	22
* Ø	<i>Grazed pullet breast with fermented cherries in summer 2021 and tender bay leaves</i>	

## Dolce - Desserts

V	Crespella e salsa al vino speziato	7
Ø	<i>Homemade crepe with a spiced red wine reduction</i>	
V	Plumcake zabaione al taleggio	7
Ø	<i>Plumcake eggnog with taleggio cheese</i>	
V	Latte di capra con marmellata di fragole, olio di vaniglia e erbe di prato	7
Ø	<i>Goat milk pudding with a homemade strawberry sauce, vanilla oil and garden herbs</i>	