

ANTIPASTI & INSALATE

**PICCOLA SELEZIONE
DI CRUDO — 32€** ^{2,4,14}

TARTARE DI TONNO — 21€
Pomodori secchi, capperi ^{1,4}

INSALATA ALASSIO — 16€
Rucola, radicchio, zucchine, arance, cetrioli, fave,
piselli, Gran Mugello ^{V,7,10,12}

INSALATA THE HOX — 15€
Misticanza, mozzarella di bufala, carota, finocchi,
olive, pomodoro Datterino, condimento alla
senape ^{V,10,12}

CAROTE BABY ARROSTO — 17€
Arancia, curcuma, arachidi ^{VG,8,10}

INSALATA CAPRESE — 17€
Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico ⁷

SAUTÈ DI COZZE — 15€
Erbe di finocchietto, pane grigliato ^{1,12,14}

CUBO DI MANZETTA CROCCANTE — 20€
Asparagi, aglio nero, tuorlo marinato ^{1,3}

CONTORNI

SPINACI SALTATI ^{VG} — 6€

PATATINE FRITTE ^V — 6€

PATATE ARROSTO AL ROSMARINO ^V — 6€

INSALATINA DI RUCOLA — 6€
Pomodori confit, pinoli ^{VG,8}

SECONDI

MELANZANA ARROSTO — 19€

Latte di mandorle, capperi, mayo pomodori
secchi, basilico ^{VG,8}

BURGER DI PESCE — 20€

Pane burger Wild Buns,
tonno scottato, salsa green goddess, cipolla di
Tropea, finocchietto ^{1,3,7,4}
Servito con patatine fritte

CHICKEN PAILLARD — 21€

250g

ENTRECOTE DI MANZO — 31€

250g

FILETTO DI ORATA — 23€

200g ⁴

DIAFRAMMA QUINTO QUARTO — 26€

125g

BURGER VEGANO — 17€

Sedano rapa, funghi cardoncelli,
salsa verde, nocciole ^{1,8}
Servito con patatine fritte

PASTA

TROFIE — 18€

Pesto di basilico, fagiolini, patate ^{V,1,3,7,8}
(tempo di cottura 15 minuti)

SPAGHETTI — 17€

Salsa ai tre pomodori, basilico,
parmigiano ^{V,1,3,7}

LINGUINE MANCINI ALLA PESCATORA — 22€

Vongole, gamberi rosa, calamari,
seppie ^{1,2,3,4,8,12,14}

PAPPARDELLE — 20€

Ragù di cinghiale, ginepro ^{1,3,7,12}

FUSILLO INTEGRALE — 19€

Cacio e pepe, fave, piselli ^{1,7}

SPAGHETTI MANCINI — 20€

Genovese di tonno ^{1,2,4}

Coperto, pane e olio 3€ a persona. Facciamo del nostro meglio per servire piatti preparati con ingredienti di stagione e, quando possibile, di origine locale.

Tutti i prodotti ittici sono stati sottoposti a trattamento di abbattimento termico in conformità alla normativa vigente.

Per qualsiasi informazione aggiuntiva sugli allergeni, non esitate a chiedere al nostro cortese staff. V=Vegetariana VG=Vegana 1-Glutine, 2-Crostacei, 3-Uova,

4-Pesce, 5-Arachidi, 6-Soia, 7-Latticini, 8-Frutta a Guscio, 9-Sedano, 10-Senape, 11-Sesamo, 12-Anidride Solforosa, 13-Lupini, 14-Molluschi

STARTERS & SALADS

SMALL SELECTION OF CRUDO — 32€ ^{2,4,14}

TUNA TARTARE — 21€

Sun-dried tomato, capers ^{1,4}

ALASSIO SALAD — 16€

Rocket salad, radicchio, zucchini, orange, cucumber, broad beans, peas, Gran Mugello cheese ^{V,7,10,12}

INSALATA THE HOX — 15€

Mixed leaves, buffalo mozzarella, carrot, fennel, olives, beans, Datterino tomato, mustard dressing ^{V,10,12}

ROASTED BABY CARROTS — 17€

Orange, turmeric, peanuts ^{VG,8,10}

CAPRESE SALAD — 17€

Buffalo mozzarella, tomato, basilo ⁷

SAUTÉED MUSSELS — 15€

Fennel herb, grilled bread ^{1,12,14}

CRISPY BEEF CUBE — 20€

Asparagus, black garlic, marinated egg yolk ^{1,3}

SIDES



SAUTÉED SPINACH ^{VG} — 6€

FRENCH FRIES ^V — 6€

ROASTED ROSEMARY POTATOES ^V — 6€

ROCKET SALAD — 6€

Tomato confit, pine nut ^{VG,8,12}

SECOND COURSES

ROASTED EGGPLANT — 17€

Almond milk, capers, sun-dried tomato mayo, basil ^{VG,8}

TUNA BUN — 20€

Wild Buns burger bread, seared tuna, green goddess sauce, Tropea onion, fennel ^{1,3,7,4}

Served with french fries

CHICKEN PAILLARD — 21€

250g

SIRLOIN STEAK — 31€

250g

SEA BREAM FILLET — 23€

200g ⁴

SKIRT STEAK — 26€

125g

VEGAN BURGER — 17€

Celeriac, king oyster mushroom, salsa verde, hazelnuts ^{1,8}

Served with french fries

PASTA

TROFIE — 18€

Basil pesto, beans, potatoes ^{V,1,3,7,8}
(cooking time 15 minutes)

HOME MADE SPAGHETTI — 17€

Three tomato sauce, basil, parmesan ^{V,1,3,7}

LINGUINE MANCINI ALLA PESCATORA — 22€

Clams, pink prawn, squid, cuttlefish ^{1,2,3,4,8,12,14}

PAPPARDELLE — 20€

Wild boar ragù, juniper ^{1,3,7,12}

WHOLE WHEAT FUSILLO — 19€

Cacio e pepe, fava beans, peas ^{1,7}

SPAGHETTI MANCINI — 20€

Tuna ragout "Genovese" ^{1,2,4}

A cover charge of 3€ / per person will be applied to all tables. We do our best to serve up dishes using seasonal and locally sourced produce where possible.

All seafood products have been blast frozen in compliance with current regulations.

For any additional info on allergens please ask one of our friendly team. V=Vegetarian VG=Vegan 1-Gluten, 2- Crustacean, 3-Eggs, 4-Fish, 5-Peanut, 6-Soy,

7-Dairy, 8- Nuts, 9-Celery, 10-Mustard, 11-Sesame, 12-Sulphites, 13-Lupin, 14-Molluscs