

ANTIPASTI & INSALATE

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

TARTARE DI TONNO — 21€

Pomodori secchi, capperi^{1,4}

INSALATA ALASSIO — 16€

Valeriana, radicchio, zucca al forno, rape rosse,
noci, Blu Mugello^{V,7,8,10,12}

INSALATA THE HOX — 15€

Insalata mista, mozzarella di bufala, carota,
finocchio, olive, fagioli, pomodorini Datterino,
dressing alla senape^{V,10,12}

CARCIOFO CBT — 21€

Pesto di menta, segato di carciofo,
pecorino romano^{V,7}

SAUTÈ DI COZZE — 15€

Erbe di finocchietto, pane grigliato^{1,12,14}

VITELLO TONNATO — 22€

Capperi, ravanelli^{3,4}

CONTORNI

CECI ALLA SALVIA^{V,7} — 6€

PATATINE FRITTE^V — 6€

PATATE ARROSTO

AL ROSMARINO^V — 6€

PURÈ DI PATATE^{V,7} — 6€

BROCCOLETTI SALTATI^{VG} — 6€

INSALATINA DI RUCOLA — 6€

Pomodori confit, pinoli^{VG,8,12}

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,1,3,7,9}

LINGUINE ALLA PESCATORA — 22€

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

PAPPARDELLE — 20€

Ragù di cinghiale, ginepro^{1,3,7,9,12}

FUSILLO INTEGRALE — 19€

Cacio e pepe^{1,7}

SPAGHETTI CHITARRA AI LUPINI — 22€

Prezzemolo^{1,12,13,14}

SECONDI

PORRO BRUCIATO — 18€

Patate, capperi, limone, crouton di pane^{VG,1}

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

GUANCIA DI MAIALE BRASATA — 24€

Purè di patate, cicoria, more^{7,12}

CHICKEN PAILLARD — 21€

250g

ENTRECOTE DI MANZO — 31€

250g

FILETTO DI ORATA — 23€

200g⁴

BURGER VEGANO — 17€

Funghi cardoncelli, melanzana, pomodori secchi,
capperi, olive, pinoli^{VG,1,8}

Servito con patatine fritte

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-Sedano, 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€

Lamb's lettuce, radicchio, roasted pumpkin, beetroot, walnuts, Blu Mugello ^{V,7,8,10,12}

HOX SALAD — 15€

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

SLOW-COOKED ARTICHOKE — 21€

Mint pesto, shaved artichoke, Pecorino Romano ^{V,7}

SAUTÉED MUSSELS — 15€

Wild fennel, grilled bread ^{1,12,14}

VEAL "TONNATO" — 22€

Capers, radishes ^{3,4}

SIDES



SAGE CHICKPEAS ^{V,7} — 6€

FRENCH FRIES ^V — 6€

ROASTED ROSEMARY

POTATOES ^V — 6€

MASHED POTATOES ^{V,7} — 6€

SAUTÉED BROCCOLI ^V — 6€

ROCKET SALAD — 6€

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

PASTA

TROFIE — 18€

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

HOME MADE SPAGHETTI — 17€

Three tomato sauce,
basil, parmesan ^{V,1,3,7,9}

LINGUINE ALLA PESCATORA — 22€

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

PAPPARDELLE — 20€

Wild boar ragù, juniper ^{1,3,7,9,12}

WHOLE WHEAT FUSILLI — 19€

Cacio e pepe ^{1,7}

**SPAGHETTI CHITARRA
WITH BABY CLAMS — 22€**

Parsley ^{1,12,13,14}

SECOND COURSES

CHARRED LEEK — 18€

Potatoes, capers, lemon, bread croutons ^{VG,1}

TUNA BUN — 20€

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

BRAISED PORK CHEEK — 24€

Mashed potatoes, chicory, blackberries ^{7,12}

CHICKEN PAILLARD — 21€

250g

SIRLOIN STEAK — 31€

250g

SEA BREAM FILLET — 23€

200g ⁴

VEGAN BURGER — 17€

King oyster mushroom, eggplant, sun-dried tomato, capers, olives, pine nuts ^{VG,1,8}
Served with French fries

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