

TOMKAT

*Selezioniamo tutto:
i vini, le materie prime, i piatti.
È il nostro modo di lavorare,
e l'unico che conosciamo.*

*We select everything:
the wines, the ingredients, the dishes.
It's the way we work,
the only way we know.*

Cucina

From the Kitchen

Focaccia al Lievito Madre Tostata, Pomodoro biologico del Cilento, Olio d'Oliva Franci & Sale di Maldon (1) <i>Toasted Sourdough Focaccia, Organic Cilento Tomato, Franci Olive Oil & Maldon Salt</i>	14
Arrosto di Manzo a Cottura Lenta, Salsa Chimichurri & Fondo Acido di Manzo (9) <i>Slow-Cooked Beef Roast, Chimichurri Sauce & Tangy Beef Jus</i>	18
Pasta Risottata ai Pomodori Misti, Aglione di Cortona, Lime & Parmigiano Vacche Rosse (1,7) <i>Risotto-Style Pasta with Mixed Tomatoes, Cortona Aglione, Lime & Red Cow Parmigiano</i>	16
Lasagna di Pasta Fresca, Ragù di Manzo e Maiale Cotto 24 Ore (1,3,7,9,12) <i>Fresh Pasta Lasagna, 24-Hour Beef & Pork Ragù</i>	18
Polpette di Carni Miste Rifatte al Pomodoro alla Maniera Toscana, & Parmigiano Vacche Rosse (1,3,7,9) <i>Mixed-Meat Meatballs "Rifatte" in Tomato Sauce, Tuscan Style, & Red Cow Parmigiano</i>	20
Baccalà in Salsa Rossa, Passatina di Ceci Cotti nella sua Acqua (1,2,4,6,7,9,14) <i>Salt Cod in Tomato Sauce, Chickpea Purée Simmered in the Fish Broth</i>	26
Costine di Maiale in Agrodolce Italiano & Insalata di Cavolo Marinata (10,11) <i>Pork Ribs in Italian Sweet and Sour Sauce & Marinated Cabbage Salad</i>	26
Guancia di Manzo Brasata al Vino Rosso & il suo Intingolo, Patate Arrosto (12) <i>Beef Cheek Braised in Red Wine, its Rich Gravy & Roast Potatoes</i>	26

Dispensa

From the Pantry

Olive Greche Kalamata in Salamoia <i>Greek Kalamata Olives in Brine</i>	4
Ostrica Gillardeau N°3 - Charente-Maritime, Francia <i>Gillardeau Oyster N°3 - Charente-Maritime, France</i>	6
Carciofini Mignon del Cilento in Olio d'Oliva <i>Cilento Baby Artichokes in Olive Oil</i>	10
Sardine del Mar Cantabrico "En Aceite" (4) <i>Cantabrian Sardines in Olive Oil</i>	10
Formaggio Comté d'Alpeggio dello Jura 24 Mesi <i>24-Month Alpine Comté from Jura</i>	10
Culatta di Parma da Suino Semibrado <i>Parma Culatta, Semi-Wild Farmed Pork</i>	16
Selezione di Salumi Artigianali Lucchesi e Toscani <i>Selection of Artisanal Cold Cuts from Lucca and Tuscany</i>	18
Selezione di Formaggi Pecorini Toscani Affinati Corzano & Paterno (7) <i>Corzano & Paterno Aged Tuscan Pecorino Selection</i>	18
Pata Negra Jamón Puro de Bellota 100% Ibérico	28
Caviale di Storione Oscietra "Cru Caviar" (10g) <i>"Cru Caviar" Oscietra Sturgeon Caviar (10g)</i>	35

Menu Degustazione - Assaggi dalla Dispensa e piatti della Cucina in condivisione.	40 pp
--	------------------

Per tutto il tavolo.

*Tasting Menu - Pantry tastings and kitchen dishes
to share. For the whole table.*

WINE PAIRING - 3 Vini / 3 Wines	20
--	-----------

Desserts

Cioccolato di Modica IGP Aromatizzato (8) <i>Modica PGI Chocolate Flavoured</i>	8
Torta al Tiramisù Artigianale (1,3,7,8) <i>Handcrafted Tiramisù Cake</i>	8
Dessert del Giorno (1,3,7,8) <i>Dessert of the Day</i>	10
Acqua Panna / San Pellegrino <i>Panna / San Pellegrino Water</i>	3
Caffè Filtrato Moccamaster <i>Filtered Coffee Moccamaster</i>	3
Pane A Lievito Madre & Coperto (1) <i>Sourdough Bread & Cover Charge</i>	3

CARTA DEI VINI / WINE LIST



Per consultare il libro degli allergeni chiedere al personale: 1) glutine, 2) crostacei, 3) uova, 4) pesce, 5) arachidi, 6) soia, 7) latte, 8) frutta a guscio, 9) sedano, 10) senape, 11) sesamo, 12) anidride solforosa, 13) lupini, 14) molluschi

To consult the allergen book please refer to staff: 1) gluten, 2) crustaceans, 3) eggs, 4) fish, 5) peanuts, 6) soy, 7) milk, 8) nuts, 9) celery, 10) mustard, 11) sesame, 12) sulfur dioxide, 13) lupins, 14) molluscs

I prezzi sono espressi in Euro

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati/surgelati, per maggiori info chiedere al personale

The prices are listed in Euros

*Some products may be frozen/deep -frozen, for more info please refer to staff