



Menu Degustazione

Il Menù sarà preparato dal nostro chef Guido con i migliori ingredienti che la stagione offre.

È composto di cinque portate a sorpresa, iniziando con un antipasto e finendo con un dessert.

Sarà cura dello chef di rispettare eventuali diete e intolleranze alimentari comunicate. Il Menù Degustazione è disponibile esclusivamente per l'intero tavolo €70 a persona.

Con piacere abbiniamo un calice di vino per ogni portata €30 a persona. Per la miglior esperienza culinaria, consigliamo a tutti i nostri clienti, il Menù di Degustazione.

Our Tasting Menu will be prepared by our chef Guido with the finest ingredients the season offers.

Composed of five courses, starting with an antipasto and a dessert to finish.

The chef will take care of any communicated diets and food allergies.

The Tasting Menu will be served only for your entire party. € 70

We are pleased to match a glass of wine with each plate € 30

For your best culinary experience we suggest to all our clients the Tasting Menu.



Antipasti

Insalata e verdure, semi di sesamo e girasole, lenticchie rosse, quinoa, passato di avocado, vinaigrette asiatica di soia € 18
Salad and vegetables, sesame and sunflower seeds, red lentils, quinoa, avocado puree, asian soy vinaigrette 6,11,12

Salmon tiepido, Caviale Keta, panna acida all'erba cipollina, tempura di asparagi, valerianella, arancia candita € 22
Lukewarm salmon, Keta Caviar, chive sour cream, asparagus tempura, lambs lettuce candied orange 1,3,7

Crostone con trippa allo zafferano, crocchetta di lampredotto, lingua salmistrata, salsa verde, cipolle agro dolci € 20
Bruschetta with saffron trips, lampredotto croquette, corned tongue, green sauce, pickled onions 1,9,7,12

Battuto di manzo affumicato, mirtilli rossi, puntarelle, salsa di acciughe, uovo di quaglia, pane all'aglio nero € 24
Smoked beef tartar, lingon berry, chicory sprouts, anchovy sauce, quail egg, black garlic bread crumble 1,3,4,7,10



Primi piatti

- Risotto Champagne e quattro caviali, erba cipollina
minimo due persone € 25
Champagne risotto with four caviars, chives
minimum two persons 3,7,12
- Uovo bio morbido, passato di piselli, verdure primaverili,
formaggio erborinato, chips di pane € 18
Soft bio egg, green pea soup, spring vegetables,
blue cheese, bread chips 1,4,7
- Tortelli di carciofi e stracchino, ragù di prosciutto
e verdure, carciofi fritti € 20
Artichoke and soft cow milk cheese tortelli, ham and
vegetable ragout, deep fried artichokes 1,4,7,9
- Calamarata in sugo di crostacei, dragoncello, asparagi,
pomodorini confit, straciatella di bufala € 24
Durum wheat pasta in shellfish sauce, tarragon, asparagus,
cherry tomato confit, buffalo mozzarella cream 1,2,7,9,12



Secondi piatti

Polpo grigliato, passato di ceci, bietole all'aglio nero, chips di patate, tabasco fatto in casa € 28
Grilled octopus, chick pea puree, swiss chard with black garlic, potato chips, home made Tabasco 7,9,12,14

Filetto di Pesce al forno, sugo di vongole veraci, fagioli Zolfini, prezzemolo fritto € 32
Oven cooked fillet of market fish, venus clam sauce, Zolfini beans, deep fried parsley 3,7,12,14

Filetto si manzo affogato nel Chianti Classico, purea di patate all'olio di oliva, funghi misti con pancetta € 30
Beef fillet pouched in Chianti Classico, potato and olive oil puree, mushrooms with pancetta 7,9,12,

Lombata di vitello da latte, salsa Marsala, asparagi bianchi, patate nuove, crispy capers, burro fuso € 32
Milk fed veal loin steak, Marsala sauce, white asparagus, new potatoes, crispy capers, melted butter 1,7,9,12



Dessert

Fragole fresche al limone e sorbetto, schiuma di mascarpone, crumble di pistacchio, cioccolato fuso € 14
Fresh strawberries with lemon and sorbet, mascarpone foam, pistachio crumble, melted chocolate 1,4,7,8

Cheese cake al limone, crumble alle mandorle, sorbetto di mandarino, arancia fresca, salsa caramello € 16
Lemon cheese cake, almond crumble, tangerine sorbet, fresh orange, caramel sauce 1,3,7,8

Tortino di cioccolato fondente e cocco, gelato di cioccolato al latte, mousse cioccolato bianco, banana, lamponi € 18
Bitter sweet chocolate cake, milk chocolate gelato, white chocolate mousse, banana, raspberries 3,4,6,8

Tortino di mele calda, caramello salato, gelato alla vaniglia, pinoli tostati, salsa al rum € 16
Warm apple cake, salty caramel, vanilla gelato, roasted pine nuts, rum sauce 1,4,7

Selezione di formaggi dal vassoio con pane di frutta secca e mielata di bosco € 18
Cheese selection from the tray, dried fruit bread, honey 1,7,8



Lista Allergeni / Allergens list EU

I nostri piatti potrebbero contenere: **1** cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), **2** crostacei e prodotti derivati, **3** pesce e prodotti derivati, **4** uova e prodotti derivati, **5** arachidi e prodotti derivati, **6** soia e prodotti derivati, **7** latte e lattosio e prodotti derivati, **8** frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole ecc.) e prodotti derivati, **9** sedano e prodotti derivati, **10** senape e derivati, **11** semi di sesamo e derivati, **12** anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ **13** Lupini e prodotti a base di lupini, **14** molluschi e prodotti a base i molluschi.

Our dishes may contain: cereals containing **1** gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut), **2** crustaceans and products thereof, **3** fish and products thereof, **4** eggs and products thereof, **5** peanuts and products thereof, **6** soybeans and products thereof, **7** milk and products thereof as well lactose, **8** nuts (almonds, walnuts, hazelnuts etc.) and products containing, **9** celery and products thereof, **10** mustard seeds products thereof, **11** sesame seeds and products thereof, **12** Sulphur dioxide and sulphites concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre expressed in SO₂, **13** Lupin and products based on lupins, **14** molluscs and products based on molluscs

Coperto a persona € 4.50 / *Covert per Person 4.5*