



## 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*

Ricciola scottata, frittelle di ceci alla salvia, stracciatella affumicata, pomodoro fresco, Keta caviar 3,7 €22  
*Seared Amberjack fish fillet, fried chickpeas and sage croquettes, smoked stracciatella, fresh tomato, Keta caviar*

Paté di fegatini di Anatra, gelé di melograno, misticanza, cornetto alla granella di nocciola e lardo 1,3,7,8 €24  
*Duck liver parfait, pomegranate jelly, mesclun, hazelnut and lard croissant*

Pancia e soppresata di stinco di maialino, salsa senape, cipolle in agrodolce, insalata, fagioli Zolfini €22  
*Suckling pig belly and crispy shank bites, mustard sauce, pickled onions, salad, Zolfini beans 1,4,9,10*



## Primi piatti

Fusilli alla zucca, pesto di prezzemolo e semi di zucca, salvia frita €18  
*Fusilli pasta with pumpkin, parsley and pumpkin seeds pesto, deep fried sage 1,7*

Spaghetti aglio olio e peperoncino, bottarga di rombo, peperoni e basilico €20  
*Spaghetti garlic olive oil and light chili pepper turbot fish bottarga, bell pepper and basil 1,3,7*

Risotto alle creste di gallo, funghi freschi e tartufo bianco toscano Minimo due persone €27  
*Rooster crest risotto, fresh mushrooms and white Tuscan truffle Minimum for 2 persons 1,4,7,9*

Ramen Toscano con brodo, piccione, tagliolini, verdure, funghi, uova di quaglia €24  
*Tuscan Ramen with broth, squab, tagliolini, vegetables, mushrooms, quail egg 1,4,9*



## Secondi piatti

Filetto di spigola pescata, caponata, nido di patate, aceto balsamico invecchiato €34  
Seabass fish fillet, caponata, potatoes nest, aged balsamic vinegar 1,3,7,8,9

Polpo alla griglia, ratatouille scomposta, pesto di peperoni leggermente piccante €34  
*Grilled Octopus, decomposed ratatouille, spicy bell pepper pesto 1,7,8,14*

Lombo di vitello da latte in crosta di parmigiano, friggione e pak-choi €30  
Milk fed veal loin in a parmesan cheese crust, onion confit and pak-choi 1,7,10

Guancia di manzo brasato al pepe, tuberi e radici, chicche di patate dolci €32  
*Pepper corn braised beef cheek, root vegetables, sweet potato dumplings 1,4,7,9,10*



## Dessert

Cannolo siciliano con mousse di ricotta e cioccolato, ragù di mirtilli, gelato crema di limone €16  
Cannolo siciliano with *ricotta and chocolate mousse, blueberry ragout, lemon cream gelato* 1,4,7

Zuppa di Tapioca al cocco e lime, ananas, sorbetto mandarino, crumble di avena e arachidi €16  
Coconut and tapioca soup with lime and pineapple, tangerine sorbet, oat and peanut crumble 5,7

*Millefoglie di crepes di castagne, crema al cioccolato e chantilly, zabaione Vinsanto e gelato miele di castagne* €18  
*Chestnut crepes millefoglie, chocolate cream, chantilly, Vinsanto zabaione and chestnut honey ice cream* 1,4,7,8

Tortino fondente di cioccolato affumicato, gelato al caffè e salsa godfather €18  
*Warm smoked chocolate tarte, coffee ice cream, godfather 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 SO<sub>2</sub> **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 SO<sub>2</sub>, **13** Lupin and products based on lupins, **14** molluscs and products based on molluscs

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