Antipasti…

LINGUA DI MANZO | topinambur, more sott'aceto 13
(5,8)

SEDANO RAPA | aglio nero, miso, salsa verde 13
(4,5,8)

CARCIOFO BBQ | pecorino di fossa, liquirizia 14
(1)

BATTUTA DI MAREMMANA | finocchi, polline, olio al cipresso 14
(5)

GNUDO | ricotta e cavolo nero, crema di castagne arrosto 14
(1,2,6)

Primi…

RAVIOLI | ripieno di cinghiale, fonduta di Parmigiano, salsa al "dolceforte" 16
(1,2,5,6,8,14)

AGNOLOTTI | ripieno di cacio e pepe, cime di rapa 16
(1,2,5,6,8)

TORTELLI | ripieno di cinta senese, crema di fagioli all'uccelletto, salsa fricassea 16
(1,2,5,6,8)

RISOTTO | ristretto di porcini, mandorla, polvere di limone nero 18
(1,5,8,14)

Secondi…

PLUMA DI CINTA SENESE | zucca violina, aglio dolce, nocciole 22
(1,5,8,14)

FILETTO DI CERVO | cardoncelli, prezzemolo, prugna fermentata 24
(5,8)

RIB EYE DI MANZO | radicchio tardivo, midollo, ketchup di mela 26
(5,8)

PICCIONE | petto e coscia, cicoria, uva fragola, caramello di cipolla 28
(5,8) - qualora scelto nel menu degustazione verrà applicato un sovrapprezzo di euro 5 -

Pane e coperto 3€ per persona

Vi preghiamo di segnalarci eventuali intolleranze o allergie.

1. Latte 2. Uova 3. Senape 4. Soia 5. Solfiti 6. Glutine 7. Sesamo 8. Sedano

9. Pesce 10. Molluschi 11. Crostacei 12. Arachidi 13. Lupini 14. Frutta a guscio

Menu Degustazione…

“A modo vostro” 55

Percorso di 5 portate a libera scelta.

Include due antipasti, un primo piatto, un secondo piatto e un dolce.

Da intendersi uguale per tutti i commensali.

Bevande escluse.

“Fiducia” 75

Percorso di 7 portate accuratamente selezionate dallo chef.

Include tre antipasti, due primi piatti, un secondo piatto e un dolce.

Da intendersi uguale per tutti i commensali.

Bevande escluse.

Pane e coperto 3€ per persona.

Vi preghiamo di segnalarci eventuali intolleranze o allergie.

1. Latte	2. Uova	3. Senape	4. Soia	5. Solfiti	6. Glutine	7. Sesamo	8. Sedano
9. Pesce	10. Molluschi	11. Crostacei	12. Arachidi	13. Lupini	14. Frutta a guscio		

Dolci…

BROWNIE | cioccolato fondente, caramello salato, terra di cioccolato e salvia *7*
(1,2,6)

SEMIFREDDO | cioccolato bianco, lamponi, nocciole, spuma di hibiscus *7*
(1,2,14)

TORTINO AL CIOCCOLATO | crema di castagne e gelato al panettone *7*
(1,2)

BIGNÈ | crema al caffè, caramello al tartufo, tartufo nero fresco 9
(1,2,6)

SELEZIONE DI FORMAGGI | miele Millefiori 12
(1) - qualora scelto nel menu degustazione verrà applicato un sovrapprezzo di euro 3 -

Vi preghiamo di segnalarci eventuali intolleranze o allergie.

1. Latte 2. Uova 3. Senape 4. Soia 5. Solfiti 6. Glutine 7. Sesamo 8. Sedano

9. Pesce 10. Molluschi 11. Crostacei 12. Arachidi 13. Lupini 14. Frutta a guscio