

## RADICI\_ROOTS

UN PERCORSO CHE TI PORTERÀ A SCOPRIRE I SAPORI DELLA  
NOSTRA REGIONE IN UN CONCETTO RIVISITATO  
A JOURNEY TOWARDS THE FLAVORS OF OUR REGION THROUGH A  
UNIQUE APPROACH

Lingua di bue arrostita, polvere di cappero, salsa verde toscana,  
indivia scottata e rapa rossa  
*Roasted ox tongue, caper powder, Tuscan salsa verde, scorched  
endives and chicory*  
(3-7-8)

\*\*Bianco Toscana igt "Belguardo" Mazzei

Pici tirati a mano, guanciale croccante di Cinta Senese, zucca,  
polvere di liquirizia e scaglie di pecorino stagionato di Pienza  
*Hand made Pici, crispy Cinta Senese pork cheek, pumpkin, licorice  
powder and aged Pienza pecorino cheese shavings*  
(1-7)

\*\* Rosato Toscano igt "Osee" Corbucci

Bottoni di pasta ripieni di piccione, burro al timo, salsa al vin brulé,  
uva e granella di nocciole tostate  
*Pasta buttons filled with pigeon, thyme infused butter, vin brule  
salsa, grapes and shaved hazelnuts*  
(1-3-7-8-10-13)

\*\*Toscana Rosso igt "Canaiolo" La Lastra

Muscolo di manzo brasato, disco di polenta, porcini e cacao  
*Braised beef muscle, polenta, porcini mushrooms and cocoa*  
(10)

\*\*Chianti Classico docg Capraia

Il mio castagnaccio, con mousse di castagna, gianduia e crema di cachi  
*My castagnaccio with chestnut mousse, gianduia and persimmon cream*  
(3-7-13)

\*\*Rosso di Sera

(Grappa al Rosmarino, Yerbito, Ginger Ale, Panna al Bitter, Mazzetti  
d'Altavilla)

Petitfour

DEGUSTAZIONE MENU  
MENU TASTING  
55

\*\*DEGUSTAZIONE MENU & DRINKS  
\*\*MENU & DRINKS  
75

## ANTIPASTI\_APPETIZERS

Flan soffice di zucca mantovana, vellutata di formaggio erborinato, semi tostati e briciole di amaretto

*Mantuvan pumpkin flan, veloutè of blue cheese, roasted seeds and amaretto crumble*

(3-7-13)

15

Millefoglie di patate rosse, formaggio “Alfiere”, uovo poché croccante e scaglie di tartufo

*Red potato millefoglie, “Alfiere” cheese, crispy poached egg and truffle shavings*

(1-3-7)

16

Tartare di manzo, senape antica, vele di pera e suo gel, gota croccante, polvere di tuorlo d’uovo e capperi

*Beef tartar, dijon mustard, pear slices and gel, crispy pork cheek, egg yolk powder and capers*

(3-9)

18

Petto d’anatra stagionato in paglia, insalatina croccante di cavolo cappuccio, melograno, noci e frutti rossi con aceto di lamponi e scaglie di formaggio “Pipparello”

*Hay-aged duck breast, crunchy cabbage salad, pomegranate, walnuts and red fruits with raspberry vinegar and “Pipparello” cheese shavings*

(7-10-13)

16

Sarde fritte ripiene di uvetta e pinoli, crema di cipolle rosse e giardiniera di verdure fatta in casa

*Fried sardines stuffed with raisins and pinenuts, red onion cream and homemade pickled vegetables*

(3-4-8-10-13)

16

## PRIMI\_FIRST COURSE

Acquacotta, chips di pane nero con battuto di Lardo di Colonnata IGP e funghi porcini

*Acquacotta, black bread chips with chopped Colonnata Lard IGP and porcini mushrooms*

(1-6-8-13)

16

Fusillone di Gragnano con coniglio stufato, crema di radicchio rosso e vellutata di Bra

*Gragnano fusillone with stewed rabbit, red radish cream and veloutè di "Bra" cheese*

(1-3-7-8)

18

Spaghetti quadrati, guanciale croccante, salsa al Vin Santo e spezie toscane, funghi finferli e scaglie di Parmigiano invecchiato 48 mesi

*Squared spaghetti, crispy pork cheek, Vin Santo and Tuscan spice salsa, chanterelle mushrooms and 48 month old aged parmesan*

(1-3-7-10)

16

Bottoni di pasta ripieni di piccione, burro al timo, salsa al vin brulé, uva e granella di nocciole tostate

*Pasta buttons stuffed with pigeon, thyme infused butter, vin brulé salsa, grapes and chopped roasted hazelnuts*

(1-3-7-8-10-13)

18

Gnocchetti di patate ai grani antichi, cavolo verza, gamberi rossi, burro alle alghe e lime

*Potato gnocchetti with antique grains, savoy cabbage, red shrimp, seaweed butter and lime*

(1-2-3-4-7)

18

## SECONDI\_SECOND COURSE

Filetto di manzo, salsa teriyaki e caffè, funghi pioppini, crema di fagioli cannellini e patate al rosmarino

*Beef filet, coffee and teriyaki salsa, poplar fieldcap mushrooms, white bean cream and potatoes with rosemary*  
(1-6-8-10)

24

Filetto di maiale ripieno di tartufo, castagne, rafi saltate e salsa al Vin Santo

*Pork filet stuffed with truffles, chestnuts, sauteed broccoli rabe and Vin Santo salsa*

(3-8-10)

22

Cervo CBT, salsa di uva, pera cotta nel vino rosso, rosti di patate al pepe del Madagascar

*CBT deer, grape salsa, pears cooking in red wine, hashbrowns with Madagascar pepper*

(8-10)

23

Cipolla dorata ripiena di formaggio di pura capra "Dama", patate, erba cipollina e salsa al pesto di erbe con crumble alla barbabietola

*Golded onion stuffed with pure "Dama" goat cheese, potatoes, chives, and herb pesto with a beetroot crumble*

(7-13)

18

Calamaro ripieno al profumo di agrumi, con filetti di acciuga del Cantabrico, crema di porcini e cavolfiore saltato all'aglio

*Squid stuffed with citrus fruits, Cantabrico anchovy fillet, porcini mushroom cream and cauliflower sauteed with garlic*

(1-3-4-7)

22

### ACQUA OLIGOMINERALE

2

### ACQUA SAN FELICE

3

### ALLERGENI\_ALLERGENS

1 - Glutine\_Gluten

2 - Crostacei\_Crustaceans

3 - Uova\_Egg

4 - Pesce\_Fish

5 - Arachidi\_Peanuts

6 - Soia\_Soy

7 - Latte\_Dairy

8 - Sedano\_Celery

9 - Senape\_Mustard

10 - Anidride Solforosa\_Sulfites

11 - Sesamo\_Sesame

12 - Lupini\_Lupins

13 - Frutta a Guscio\_Nuts

14 - Molluschi\_Mollusks