

LE MIE DEGUSTAZIONI VOGLIONO RACCONTARE IN MANIERA SEMPLICE MA CON UN OCCHIO AL FUTURO I PRODOTTI DI STAGIONE DELLA MIA TERRA. CON A VOLTE PIATTI RIPRESI DALLA TRADIZIONE E LEGGERMENTE RIVISITATI MA SENZA VOLER STRAVOLGERE QUELLA CHE È LA TRADIZIONE.

MY TASTING MENUS DARE TO RECOUNT A SIMPLISTIC YET FUTURISTIC APPROACH TO SEASONAL INGREDIENTS FROM MY REGION. REGIONAL DISHES SLIGHTLY REVISITED WITHOUT LOSING WHAT DEFINES OUR TRADITION.

**-L'AUTUNNO- A 4 PORTATE**  
**-AUTUMN- ON 4 PLATES**

**UOVO SOFFICE CON BRICIOLE DI PORCINI, TARTUFO NERO E SPUMA DI PECORINO DI PIENZA SEMI STAGIONATO**  
EGG COOKED AT A LOW TEMPERATURE WITH PORCINI MUSHROOM CRUMBS, BLACK TRUFFLE AND SEMI AGED PIENZA PECORINO CHEESE FOAM

**LA "CARABACCIA": ZUPPA DI CIPOLLE DI CERTALDO CON CROSTINO DI PANE AI 7 CEREALI E PARMIGIANO REGGIANO 48 MESI**  
LA "CARABACCIA": CERTALDO ONION SOUP WITH 7 GRAIN BREAD AND REGGIANO PARMESAN CHEESE AGED 48 MONTHS

**BRASATO DI GUANCIA DI VITELLONE, POLENTA FRITTA E FIORI DI CAROTA**  
BRAISED BEEF CHEEK, FRIED POLENTA AND CARROT PURÈ

**CANTUCCI FATTI A MANO DAL NOSTRO PASTICCIERE ACCOMPAGNATI DA UN OTTIMO VINSANTO**  
CANTUCCI COOKIES MADE BY OUR PASTRY CHEF ACCOMPANIED BY A LOCAL VIN SANTO

**55€**

**(NEL PREZZO DEGUSTAZIONE È COMPRESO IL COPERTO E L'ACQUA)**  
**(THE COVER CHARGE AND WATER ARE INCLUDED IN THE PRICE)**

**-L'AUTUNNO- A 6 PORTATE**  
AUTUMN ON 6 PLATES

**SPADELLATA DI FUNGHI DI STAGIONE SALSA AL BASILICO GOCCE DI  
TALEGGIO**  
SEASONAL MUSHROOMS SAUTEED WITH BASIL AND TALEGGIO CREAM  
DROPS

**FLAN DI ZUCCA MANTOVANA, I SUOI SEMI TOSTATI, VELLUTATA DI BLU  
DI MONTECCHIO E AMARETTO**  
MANTOVAN PUMPKIN FLAN, TOASTED PUMPKIN SEEDS, BLUE CHEESE DI  
MONTECCHIO VELOUTÈ AND AMARETTO COOKIES

**GNOCCHETTI DI PATATE, RAGÙ DI CINGHIALE, VELLUTATA DI ZUCCA E  
BRICIOLE DI PANE CROCCANTE E SEMI DI ZUCCA**  
POTATO GNOCCHETTI, WILD BOAR RAGU, PUMPKIN VELOUTÈ, WITH  
CRUNCHY BREADCRUMBS AND PUMPKIN SEEDS

**MANZO MAREZZATO, CASTAGNE, LENTICCHIE SALTATE, SCALOGNO IN  
AGRODOLCE**  
MAREZZATO BEEF, CHESTNUTS, SAUTEED LENTILS WITH SWEET AND  
SOUR SHALLOTS

**UN DOLCE PRE-DESSERT\_A SWEET PRE-DESSERT**

**SEMIFREDDO DI CANTUCCI CON CREMA AL VINSANTO E FOGLIE AL  
CIOCCOLATO**  
CANTUCCI SEMIFREDDO WITH VINSANTO CREAM AND CHOCOLATE  
LEAVES

**70€**  
**MINIMO 2 PERSONE\_FOR 2 PEOPLE**

**(NEL PREZZO DEGUSTAZIONE È COMPRESO IL COPERTO E L'ACQUA)**  
**(THE COVER CHARGE AND WATER ARE INCLUDED IN THE PRICE)**

## ANTIPASTI\_APPETIZERS

**FLAN DI ZUCCA MANTOVANA, I SUOI SEMI TOSTATI, VELLUTATA DI BLU DI MONTECCHIO E AMARETTO**

MANTOVAN PUMPKIN FLAN, TOASTED PUMPKIN SEEDS, BLUE CHEESE DI MONTECCHIO VELOUTÈ AND AMARETTO COOKIES

17€

(3-7-13)

**PATÈ DI FEGATINI DI POLLO, PERA COSCIA ALLA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, CRUMBLE AL ROSMARINO E PAN BRIOCHE GRIGLIATO**  
CHICKEN LIVER PATÈ, VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO SOAKED PEARS, ROSEMARY CRUMBLE AND GRILLED PAN BRIOCHE

19€

(1-3-7-10-13)

**SELLA DI CONIGLIO RIPIENA DI TARTUFO, GUANCIALE DI CINTA E SEDANO RAPA CROCCANTE CON CREMA DI MELE RENETTE**

RABBIT SADDLE FILLED WITH TRUFFLE, CINTA PORK CHEEK AND CRUNCHY CELERY ROOT WITH RENETTE APPLE CREAM

20€

(7-8)

**SALMONE MARINATO IN CROSTA DI VINACCE INSALATINA DI CAVOLO CAPPUCCIO, ACETO DI LAMPONI, NOCI, FRUTTI DI BOSCO, PIOPPINI**

MARINATED SALMON ENCRUSTED WITH WINE POMACE, CABBAGE SALAD, RASPBERRY VINEGAR, WALNUTS, MIXED FRUITS AND PIOPPINI MUSHROOMS

20€

(4-10-13)

**IL GIARDINO D'AUTUNNO: BROCCOLETTI SALTATI, BARBABIETOLA MARINATA, CREMA D'AGLIONE DELLA VALDICHIANA, CAVOLETTI DI BRUXELLES, CAROTINE, RAVANELLI IN AGRODOLCE, VELLUTATA DI CAVOLO CAPPUCCIO E CHIPS DI TOPINAMBUR**

THE AUTUMN GARDEN: SAUTEED BROCCOLETTI, MARINATED BEETS, VALDICHIANA AGLIONE CREAM, BRUSSEL SPROUTS, BABY CARROTS, SWEET AND SOUR RADISHES, CABBAGE VELOUTÈ AND JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS

17€

(7-11)

**UOVO SOFFICE CON BRICIOLE DI PORCINI, TARTUFO NERO E SPUMA DI PECORINO DI PIENZA SEMISTAGIONATO**

EGG COOKED AT A LOW TEMPERATURE WITH PORCINI MUSHROOM CRUMBS, BLACK TRUFFLE AND SEMI AGED PIENZA PECORINO CHEESE FOAM

18€

(1-3-7)

## PRIMI\_FIRST COURSE

**BOTTONI RIPIENI DI PICCIONE, UVA, SALSA DI ARROSTO, GRANELLA DI NOCCIOLE E POLVERE DI SALVIA**

**BUTTONS FILLED WITH PIGEON, GRAPES, GRAVY, HAZELNUT CRUMBLE AND SAGE POWDER**

**22€**

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

**PICI ALLA CHITARRA CON GUANCIALE DI CINTA SENESE, PORCINI E MENTUCCIA**

**CHITARRA PICI WITH CINTA SENESE PORK CHEEK, PORCINI MUSHROOMS AND MINT**

**22€**

**(1)**

**GNOCCHETTI DI PATATE CON RAGÙ DI CINGHIALE, VELLUTATA DI ZUCCA E BRICIOLE DI PANE CROCCANTE E SEMI DI ZUCCA**

**POTATO GNOCCHETTI WITH WILD BOAR RAGU, PUMPKIN VELOUTÈ, WITH CRUNCHY BREADCRUMBS AND PUMPKIN SEEDS**

**20€**

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

**SPAGHETTO TRIANGOLARE DI GRAGNANO CON CREMA DI RADICCHIO, BRICIOLE DI SALSICCIA SFUMATA AL CHIANTI E GOCCE DI CREMA AL TALEGGIO**

**GRAGNANO TRIANGLE SPAGHETTO WITH RADICCHIO CREAM, SAUSAGE CRUMBS SCENTED WITH CHIANTI AND DROPS OF TALEGGIO CREAM CHEESE**

**18€**

**(1-7-10)**

**LA "CARABACCIA": ZUPPA DI CIPOLLE DI CERTALDO CON CROSTINO DI PANE AI 7 CEREALI E PARMIGIANO REGGIANO 48 MESI**

**LA "CARABACCIA": CERTALDO ONION SOUP WITH 7 GRAIN BREAD AND REGGIANO PARMESAN CHEESE AGED 48 MONTHS**

**17€**

**(1-7)**

**ZUPPETTA DI CROSTACEI, ALGA NORI, SALICORNIA E FUNGHI SHIITAKE**

**SHELLFISH SOUP WITH NORI SEAWEED, SALICORNIA AND SHIITAKE MUSHROOMS**

**20€**

**(2-4-8)**

## SECONDI\_SECOND COURSE

**SCAMERITA DI MAIALE CBT CON CREMA DI PORCINI, SENAPE DI DIGIONE AL MIELE, PIOPPINI E FINFERLI TRIFOLATI**  
PORK CAPOCOLLO COOKED AT A LOW TEMPERATURE WITH PORCINI MUSHROOM CREAM, HONEY INFUSED DIJON MUSTARD AND DICED PIOPPINI AND FINFERLI MUSHROOMS

**22€**  
(7)

**BRASATO DI GUANCIA DI VITELLONE, POLENTA FRITTA E PURÈ DI CAROTA**

BRAISED BEEF CHEEK, FRIED POLENTA AND CARROT PURÈ

**22€**  
(8)

**CARRÈ DI CERVO, TARTUFO INVERNALE, PAK-CHOI BRASATO, SALSA BORDOLESE AL TARTUFO E CHUTNEY DI FRUTTI DI BOSCO**

DEER MEAT CARRÉ, BRAISED PAK-CHOI, BORDOLESE SAUCE WITH TRUFFLE AND WILD FRUIT CHUTNEY

**24€**  
(7-8)

**MANZO MAREZZATO, CASTAGNE, LENTICCHIE SALTATE, SCALOGNO IN AGRODOLCE**

MAREZZATO BEEF, CHESTNUTS, SAUTEED LENTILS WITH SWEET AND SOUR SHALLOTS

**24€**  
(7-13)

**PATATA COTTA ALLA BRACE, RIPIENA DI CAPRINO, FUNGO PORTOBELLO, CRUMBLE DI PORCINI E SALSA AL TALEGGIO**

POTATO COOKED UNDER EMBERS, FILLED WITH CAPRINO CHEESE, PORTOBELLO MUSHROOM, PORCINI CRUMBLE AND TALEGGIO CHEESE SAUCE

**18€**  
(1-7-13)

**FILETTO DI RICCIOLA, CREMA DI CAVOLFIORRE, CAROTE ARROSTITE E CRUMBLE ALLA SALVIA E LIMONE**

RICCIOLA FILET, CAULIFLOWER CREAM, ROASTED CARROT WITH SAGE AND LEMON CRUMBLE

**22€**  
(1-4-7)