

ANTIPASTO

PATÉ DI FEGATINI DI POLLO, CHIPS DI PAN BRIOCHE ALLO ZAFFERANO & CHUTNEY DI CIPOLLA ROSSA

CHICKEN LIVER PATE, SAFFRON FLAVORED PAN BRIOCHE CHIPS & RED ONION CHUTNEY

(1-3-7-13)

17€

TARTARE DI MANZO, SALSA TONNATA, FRUTTO DEL CAPPERO & OLIVE NERE DISIDRATATE

BEEF TARTAR, SALSA TONNATA, CAPER FRUIT & DEHYDRATED BLACK OLIVES

(3-4)

18€

FLAN DI PECORINO DI PIENZA, TARTUFO MARZOLINO, MOUSSE DI PATATE ROSA & CRUMBLE ALLA SALVIA

PECORINO DI PIENZA FLAN, MARZOLINO TRUFFLES, PINK POTATO MOUSSE & SAGE CRUMBLE

(3-7)

16€

UOVO CREMOSO, CREMA DI ASPARAGI, GEL AL MIRTILLO, CRUMBLE DI PANE NERO, VELLUTATA DI TALEGGIO & BRICIOLE DI GUANCIALE

EGG CBT, ASPARAGUS CREAM, BLUEBERRY GEL, TALEGGIO CHEESE VELOUTÈ & PORK CHEEK CRUMBLE

(1-3-7-11)

16€

IL GIARDINO: PUREA DI PATATE ROSSE, CHIPS DI TOPINAMBUR, CAROTE ARROSTITE, CREMA DI PISELLI, BROCCOLETTI SALTATI ALL'AGLIO, CAVOLETTI DI BRUXELLES ARROSTITI AL SESAMO & POLVERE DI PORCINI

THE GARDEN: RED POTATO PURE, JEWISH ARTICHOKE CHIPS, ROASTED CARROTS, PEA CREAM, GARLIC SAUTEED BROCCOLETTI, BRUSSEL SPROUTS WITH SESAME SEEDS & PORCINI MUSHROOM DUSTING

(11)

16€

ALICI MARINATE, INSALATINA DI CARCIOFI, CIPOLLA IN CARPIONE, PREZZEMOLO & MAIONESE AL LIME

MARINATED SARDINES, ARTICHOKE SALAD, PICKLED ONION, PARSLEY & LIME MAYONNAISE

(3-4-10)

16€

PRIMI_FIRST COURSE

VELLUTATA DI PISELLI, RICOTTA DI PECORA & CRUMBLE AL CAFFÈ

PEA VELOUTÈ, SHEEP MILK RICOTTA & CAFFÈ CRUMBLE

(1-7)

16€

TAGLIATELLE FATTE A MANO CON GUANCIALE DI CINTA SENESE, CARCIOFO MORELLO E CREMA DI PARMIGIANO 24 MESI

HOMEMADE TAGLIATELLE WITH CINTA SENESE PORK CHEEK, MORELLO ARTICHOKE & 24 MONTH PARMESAN CHEESE

(1-3-7)

18€

CRESPELLE RIPIENE DI CINTA, RICOTTA E SALSA ALLO ZAFFERANO DI SAN GIMIGNANO

CINTA FILLED CRESPELLE, RICOTTA AND SAN GIMIGNANO SAFFRON SAUCE

(1-3-7)

18€

SPAGHETTO TRIANGOLARE CON CREMA D'UOVO, FAVE, FIORI DI ZUCCA E PECORINO

TRIANGLE SPAGHETTO WITH EGG CREAM, FAVA BEANS, ZUCCHINI FLOWERS & PECORINO CHEESE

(1-3-7)

17€

IL NOSTRO BOTTONE INVERTITO: BOTTONI DI PASTA ALL'UOVO RIPIENI DI CONSOMMÉ, SOFFICE MORTADELLA IGP E GRANELLA DI PISTACCHI

OUR INVERTED BUTTON: EGG PASTA FILLED WITH CONSOMME, LIGHT IGP MORTADELLA & PISTACHIO GRANULES

(1-3-7-13)

19€

RISO NERO VENERE CON SEPPIE E CREMA DI BROCCOLETTI

BLACK RICE WITH CUTTLFISH & BROCCOLETTI

(2-4-7-14)

19€

SECONDI_SECOND COURSE

CARRÈ D'AGNELLO CON CARCIOFI FRITTI & SALSA OLANDESE
RACK OF LAMB WITH FRIED ARTICHOKE & HOLLANDAISE SAUCE

(1-3-7)

24€

PETTO D'ANATRA FEMMINA, CREMA DI PISELLI, SEDANO RAPA & CAFFÈ
FEMALE DUCK BREAST, PEA CREAM, CELERIC & COFFEE

(1-7-8)

23€

ENTRECÔTE DI MANZO MAREZZATO, PUREA DI FAGIOLI CANNELLINI ALL'OLIO NUOVO, PATATE
FONDENTI & BROCCOLETTI SALTATI

*MAREZZATO BEEF ENTRECOTE, WHITE BEAN PURE WITH FRESHLY PRESSED OLIVE OIL, FONDUE
POTATES & SAUTEED BROCCOLETTI*

22€

LOMBETTO DI CERVO SALSA BORDOLESE AL TARTUFO, AGRETTI E CREMA DI CAROTE PICCANTI
DEER LOMBETTO WITH BORDOLESE TRUFFLE SAUCE, AGRETTI AND SPICY CARROT CREAM

24€

CIPOLLA DORATA "ABBRUSTOLITA" RIPIENA DI CAPRINO E PATATE, CRUMBLE DI PANE AL LIME
E SALSA VERDE TOSCANA

*TOASTED YELLOW ONION FILLED WITH CAPRINO CHEESE AND POTATOES, BREAD AND LIME
CRUMBLE AND TUSCAN GREEN SAUCE*

(1-7-13)

19€

FILETTO DI CORBA ROSSA, TAPENADA, PORRI ARROSTITI E CREMA DI POMODORI DATTERINI
RED CORBA FILLET, ROASTED LEEK, TAPENADE & CHERRY TOMATO CREAM

(4)

20€

DEGUSTAZIONE_TASTING MENU

-LA PRIMAVERA-

UNA PASSEGGIATA TRA I PRATI IN FIORE, ACCOMPAGNATI DAI PROFUMI & COLORI CHE CI CIRCONDANO.

STROLL ALONG THE FLOWERED GRASS, ACCOMPANIED BY THE SCENTS & COLORS THAT SURROUND US.

FLAN DI PECORINO DI PIENZA, TARTUFO MARZOLINO, MOUSSE DI PATATE ROSA & CRUMBLE ALLA SALVIA

PECORINO DI PIENZA FLAN, MARZOLINO TRUFFLE, PINK POTATO MOUSSE & SAGE CRUMBLE

VELLUTATA DI PISELLI, RICOTTA DI PECORA & CRUMBLE AL CAFFÈ

PEA VELOUTE, SHEEP MILK RICOTTA & COFFEE CRUMBLE

TAGLIATELLE FATTE A MANO CON GUANCIALE DI CINTA SENESE, CARCIOFO MORELLO E CREMA DI PECORINO

HOME MADE TAGLIATELLE WITH CINTA SENESE PORK CHEEK, MORELLO ARTICHOKE & PECORINO CHEESE

ENTRECÔTE DI MANZO, PUREA DI FAGIOLI CANNELLINI ALL'OLIO NUOVO, PATATE FONDENTI & BROCCOLETTI SALTATI

BEEF ENTRECOTE, WHITE BEAN AND FRESH PRESSED OLIVE OIL CREAM, FONDUE POTATOES & SAUTEED BROCCOLETTI

PRE-DESSERT

SEMIFREDDO DI FRAGOLE, MERINGA SOFFICE & CRUMBLE AL CIOCCOLATO

STRAWBERRY SEMIFREDDO, FLUFFY MERINGUE & CHOCOLATE CRUMBLE

65€ BEVANDE ESCLUSE

65€ DRINKS EXCLUDED

ACQUA OLIGOMINERALE

2

ACQUA SAN FELICE

3

ACQUA SAN BERNARDO

5

ACQUA SAN PELLEGRINO

5

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*

PANE, POSATE & BOLLETTE

BREAD, TABLEWEAR & BILLS

3