

DEGUSTAZIONE_TASTING MENU

IL PERCORSO CHE ANDIAMO A FARE E' COMPOSTO DA PIATTI DEL TERRITORIO RIVISITATI E DA ALCUNE RICETTE CHE PROVENGONO DALLA MIA INFANZIA E CHE HO VOLUTO RICREARE
THE JOURNEY THAT WE WILL TAKE TOGETHER IS COMPRISED OF DISHES FROM OUR TERRITORY, REVISITED, AND RECIPES FROM MY CHILDHOOD WHICH I WANTED TO SHARE WITH YOU.

PATÈ DI FEGATINI DI POLLO, CHIPS DI PAN-BRIOCHE TOSTATO ALLO ZAFFERANO & CHUTNEY DI ALBICOCCA ALLA LAVANDA
CHICKEN LIVER PATÈ, SAFFRON TOASTED PAN BRIOCHE CHIPS & LAVENDAR SCENTED APRICOT CHUTNEY

LA MIA PAPPA: CANNOLI DI PANE TOSCANO RIPIENI DI PAPPA AL POMODORO E SALSA "ALLA BOCCALONA", FONDUTA DI PARMIGIANO & SPUGNA AL BASILICO
MY PAPPA: TUSCAN BREAD CANNOLLI FILLED WITH PAPPA AL POMODORO AND "BOCCALONA" SAUCE, PARMESAN FONDUE & BASIL SPONGE

PICI ALLA CHITARRA CON GUANCIALE DI CINTA CROCCANTE, POMODORINI CONFIT, CIPOLLA IN CARPIONE & PECORINO PIPPARELLO
CHITARRA PICI WITH CRISPY PORK CHEEK, TOMATO CONFIT, MARINATED ONIONS & PIPPARELLO SHEEP CHEESE

LA MIA PIZZAIOLA: ENTRECÔTE DI MAREZZATA, CREMA DI DATTERINI, CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE, ORIGANO & PATATE AL LIME
MY PIZZAIOLA: BEEF ENTRECOTE, CHERRY TOMATO CREAM, CAPERS AND TAGGIASCHE OLIVES, OREGANO & LIME POTATOES

UN FRESCO PRE-DESSERT
A FRESH PRE-DESSERT

CHEESECAKE ALL'ALBICOCCA CON BISCOTTO AI CANTUCCI & GEL AL VIN SANTO
APRICOT CHEESECAKE WITH CANTUCCI BISCUITS & VIN SANTO GEL

70€

IL MEDITERRANEO

**PIATTI SEMPLICI DELLA NOSTRA TRADIZIONE
TRADITIONAL DISHES**

L'ANTIPASTO _ APPETIZER

**SPADELLATA FRESCA DI FUNGHI PORCINI CON OLIO AL BASILICO
FRESH PORCINI MUSHROOMS SAUTEED WITH BASIL OLIVE OIL**

16€

I PRIMI _ FIRST COURSE

**SPAGHETTO ALLA CHITARRA, AGLIO NERO, OLIO "SCIVOLOSA" E PEPERONCINO FRESCO
CHITARRA SPAGHETTI, BLACK GARLIC, "SCIVOLOSA" OLIVE OIL AND FRESH HOT PEPPER**

20€

(1)

**SPAGHETTO ALLA CHITARRA, SALSA DI POMAROLA E BASILICO FRESCO
CHITARRA SPAGHETTI, TOMATO SAUCE AND FRESH BASIL**

20€

(1-8)

I SECONDI _ SECOND COURSE

**TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO CON POMODORINI IN GUAZZETTO E PATATE
FISH OF THE DAY FILET STEWED & POTATOS**

22€

(4)

**BISTECCA FIORENTINA DI MANZO MAREZZATO DEL GROSSETANO CON I SUOI CONTORNI
MAREZZATO FLORENTINE STEAK FROM THE GROSSETANO WITH HER SIDES**

70€/KG

**SOLO SU ORDINAZIONE E SE DISPONIBILE, MINIMO PER DUE PERSONE
ONLY BY ORDER, AND AVAILABILITY - MINIMUM OF 2 PEOPLE**

**IL PESO DELLE BISTECHE È DI CIRCA 1.2KG
THE WEIGHT OF THE STEAK IS ABOUT 1.2 KG**

ANTIPASTO

**PATÈ DI FEGATINI DI POLLO, CHIPS DI PAN-BRIOCHE TOSTATO ALLO ZAFFERANO & CHUTNEY
DI ALBICOCCA ALLA LAVANDA**

*CHICKEN LIVER PATÈ, SAFFRON TOASTED PAN BRIOCHE CHIPS & LAVENDAR SCENTED
APRICOT CHUTNEY*

(1-3-7-13)

17€

**TARTARE DI MANZO AL PROFUMO DI AGRUMI, GEL DI ARANCIA, YOGURT GRECO ED ERBA
CIPOLLINA, POMODORINI SEMI-DRY & BISCOTTO AI GRANI ANTICHI**

*BEEF TARTAR WITH CITRUS PERFUME, ORANGE GEL, GREEK YOGURT WITH CHIVES, SEMI
DRY TOMATOES & ANTIQUE GRAIN BISCUITS*

(1-3-7-9-13)

21€

FLAN DI PORCINI, LETTO DI FUNGHI TRIFOLATI, CRUMBLE ALLA SALVIA & SPUMA DI ALFIERE

*PORCINI MUSHROOM FLAN, BED OF SAUTEED MUSHROOMS, SAGE CRUMBLE &
ALFIERE FOAM*

(1-3-7)

18€

**UOVO CROCCANTE, PURÈ DI PATATE AL ROSMARINO, DATTERINI, OLIO AL BASILICO &
CIPOLLE ROSSE IN CARPIONE**

*CRISPY EGG, POTATO AND ROSEMARY PURÈ, CHERRY TOMATOES, BASIL FLAVORED OLIVE
OIL & MARINATED RED ONIONS*

(1-3)

18€

**BAULETTO DI SALMONE E ZUCCHINA RIPIENO DI CAPRINO AL FINOCCHIO, LETTO DI QUINOA,
CETRIOLO & IL SUO ESTRATTO**

*SALMON AND ZUCCHINI ROLL FILLED WITH CAPRINO CHEESE AND FENNEL, OVER A BED OF
QUINOA, CUCUMBERS & CUCUMBER EXTRACT*

(4-7-11-13)

20€

ASTICE ALLA CATALANA "A MODO MIO", SPUMA DI PATATE AFFUMICATE & CAPESANTE

CATALAN LOBSTER "IN MY WAY", SMOKED POTATO FOAM & SCALLOPS

(2-7-8-10-14)

22€

PRIMI_FIRST COURSE

**PICI ALLA CHITARRA CON GUANCIALE DI CINTA CROCCANTE, POMODORINI CONFIT, CIPOLLA
IN CARPIONE & PECORINO PIPPARELLO**

*CHITARRA PICI WITH CRISPY PORK CHEEK, TOMATO CONFIT, MARINATED ONIONS &
PIPPARELLO SHEEP CHEESE*

(1-7)

22€

**CRESPELLE RIPIENE DI PATATE E PORCINI, CREMA DI FUNGHI, RICOTTA & POLVERE DI
PREZZEMOLO**

*POTATOE AND PORCINI MUSHROOM STUFFED CREPES, CREAM OF MUSHROOM, RICOTTA &
PARSLEY DUSTING*

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

18€

**RISO ROSSO INTEGRALE BIOLOGICO SALTATO ALLA CREMA DI POMODORI PACHINO,
BURRATA & BASILICO**

BIO RED RICE WITH A PACHINO TOMATO CREAM, BURRATA & BASIL

(3-7-8-13)

18€

**LA MIA PAPPA: CANNOLI DI PANE TOSCANO RIPIENI DI PAPPA AL POMODORO E SALSA
"ALLA BOCCALONA", FONDUTA DI PARMIGIANO & SPUGNA AL BASILICO**

*MY PAPPA: TUSCAN BREAD CANNOLLI FILLED WITH PAPPA AL POMODORO AND
"BOCCALONA" SAUCE, PARMESAN FONDUE & BASIL SPONGE*

(1-7-8-13)

18€

**SPAGHETTO TRIANGOLARE TRAFILATO AL BRONZO, BURRO DI ALPEGGIO AL LIME,
BOTTARGA DI MUGGINE & BRICIOLE DI PANE LEGGERMENTE PICCANTE**

*BRONZE CUT TRIANGLE SPAGHETTI, ALPEGGIO BUTTER WITH LIME, MULLET ROE &
DUSTING OF SLIGHTLY SPICY BREAK CRUMBS*

(1-4-7)

20€

**BOTTONI DI PASTA RIPIENI DI CARBONARA CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO, BURRO ALLA
SUA BISQUE & PROSCIUTTO TOSCANO**

*PASTA BUTTONS FILLED WITH CARBONARA SAUCE WITH RED SHRIMP TARTAR, BUTTER -
SHRIMP BISQUE & CURED TUSCAN HAM*

(1-2-3-7)

20€

SECONDI_SECOND COURSE

**PETTO DI FARAONA RIPIENO DI SALSICCIA E PISTACCHI, TARTUFO ESTIVO & INDIVIA
GRIGLIATA**

*GUINEA FOWL STUFFED WITH SAUSAGE AND PISTACHIOS, SUMMER TRUFFLE &
GRILLED ENDIVE*

(3-7-8-13)

22€

**FILETTO DI MAIALINO CON PESCA, LARDO E CAROTE AL BURRO & CAMOMILLA
PIGLET FILET WITH PEACH, LARD & CHAMOMILE - BUTTER SAUTEED CARROTS**

(7-8-13)

22€

**LA MIA PIZZAIOLA: ENTRECOTE DI MAREZZATA, CREMA DI DATTERINI, CAPPERI E OLIVE
TAGGIASCHE, ORIGANO & PATATE AL LIME**

*MY PIZZAIOLA: BEEF ENTRECOTE, CHERRY TOMATO CREAM, CAPERS AND TAGGIASCHE
OLIVES, OREGANO & LIME POTATOES*

(8)

24€

**DALLA TRADIZIONE: POLPO E PATATE SU CREMA DI PEPERONI ABBRUSTOLITI & CIPOLLOTTO
ALLA BRACE**

*FROM OUR TRADITION: OCTOPUS AND POTATOES OVER A TOASTED PEPPER CREAM &
GRILLED SPRING ONIONS*

(14)

22€

**TONNO IN CROSTA DI VINACCE, SALSA TZATZIKI, CAVOLO CAPPUCCIO SCOTTATO & CELERY
STRINGS**

DRIED GRAPES ENCRUSTED TUNA, TZATIKI SAUCE, SEARED CABBAGE & CELERY STRINGS

(3-4-6-7-8-9)

24€

**ZUCCHINE BOTTICELLA RIPIENE DI PORCINI E PATATE, FONDUTA DI CAMEMBERT TOSCANO,
VELE DI PANE DI 7 CEREALI, CIPOLLA ROSSA DISIDRATATA E TERRA DI PORCINI**

*BOTTICELLA ZUCCHINE FILLED WITH PORCINI MUSHROOMS AND POTATO, FONDUE OF
TUSCAN CAMEMBERT CHEESE, 7 GRAIN BREAD SAILS, DEHYDRATED RED ONION & PORCINI
MUSHROOM CRUMBLE*

(1-7-11-13)

18€

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, TABLEWARE & BILLS

3