

MENU DEGUSTAZIONE_TASTING MENU

Passeggiando per le nostre terre incontriamo ingredienti semplici e interessanti, che trasformiamo con amore in piatti da farvi gustare

Trapsing around our land we encounter simple yet interesting ingredients, which, with love, transform into delectable dishes for your enjoyment

Insalatina croccante di carciofi, petto d'anatra stagionato da noi, scaglie di grana
Crunchy artichoke salad, home - aged duck breast and grana cheese shavings
(7-13)

Patè di fegatini sfumati al vinsanto, granella di pistacchi di Bronte, ciliegie & pan brioche allo zafferano
Chicken liver pate with a hint of vinsanto, Bronte pistacchio, cherries and saffron infused bread
(1-3-7-13)

Gnudi di ricotta con crema di piselli, fiori di zucca & tartufo scorzone
Ricotta gnudi with creamed peas, zucchini flowers & scorzone truffle
(3-7)

Tagliatelle fatte a mano con guanciale di cinta senese, carciofo morello, fave fresche & crema di pecorino
Homemade tagliatelle with Senese cinta pork cheek, morello artichokes, fresh beans & pecorino cream
(1-3-7)

Manzo con cipolla alla brace, salsa verde & agretti
Grilled beef and onion, served with green salsa & agretti
(10)

Sottobosco: crumble al porcino mousse di more, spugna al basilico, gel di ribes & lamponi, sorbetto al lampone
Sottobosco: porcini mousse crumble, basil spongecake, red currant and raspberry gel & raspberry sorbet
(1-3-7)

Petitfour

DEGUSTAZIONE MENU
MENU TASTING
60

****DEGUSTAZIONE MENU & DRINKS**
****MENU & DRINKS**
85

ANTIPASTI_APPETIZERS

Flan di pecorino di Pienza, mousse di patate rosa, crumble alla salvia
Pecorino di Pienza flan, red potato mousse, bay leaf crumble
(1-3-7)

16

Uovo soffice e crostino di pane ai 7 cereali con spinacino saltato, crema di asparagi, mirtillo & polvere di bacon
Poached egg, toasted 7 grain bread, sauteed spinach, asparagus cream, blueberries & bacon dust
(1-3-6-11-13)

18

Crudo di manzo marchigiano, salsa "tonnata", fiori di capperi, songino, salsa ridotta di manzo & polvere di cavolo nero

Marchigiano beef tartar, "tonnata" sauce, caper flowers, valerianella, beef reduction & kale dusting

(7)

14

il giardino: purea di patate rosse, tuorlo d'uovo essiccato, chips di topinambur, carote arrostate, salsa di piselli, broccoletti saltati all'aglio, cavoletti di Bruxelles arrostiti al sesamo, polvere di porcini

The garden: red potato puree, dried egg yolk, Jerusalem artichoke chips, roasted carrots, pea salsa, garlic sauteed broccoletti, brussel sprouts sauteed in sesame oil & topped with porcini dust

(3-11)

18

Cruditè di carciofi al lime e menta, bauletto di salmone marinato e zucchina marinata ripieno di caprino al finocchio con olio allo scalogno

Lime and mint dressed artichoke crudité, marinated salmon, marinated zucchini stuffed with fennel caprino and dressed with shallot oil

(4-6-7)

18

PRIMI_FIRST COURSE

Fusilli giganti di Gragnano con guanciale di cinta senese croccante, ricotta fresca di pecora, salsa allo zafferano & pepe del Madagascar

Large Gragnano fusilli with crunchy Cinta Senese pork cheek, fresh sheep ricotta, saffron sauce & Madagascar pepper

(1-7)

17

“Dumpling” fatti in casa ripieni di cinta senese e cipollotto, crema di patate, polvere di cipolla rossa

Home made “Dumplings” stuffed with spring onion and Senese pork, potato cream & red onion dusting

(1-3-6-7-11)

17

Gnocchi di pane e carote fatti da noi, con ragù di Anatra, crema al mais & popcorn

Homemade carrot and bread gnocchi with duck ragu, creamed corn & popcorn

(1-3-8-10)

17

Timballino di Riso rosso Biologico, stracchino di bufala, peperone & verdure croccanti in carpione

Bio red rice timballino, bufala stracchino cheese, peppers & crunchy, soused vegetables

(7-8)

16

Spaghetti quadrati trafilati a bronzo, crema di broccoli, caviale di salmone, tartare di gambero rosso, con la sua bisque & briciole di pane al peperoncino

Bronze cut squared spaghetti, cream of broccoli, salmon caviar, red shrimp tartar with her bisque & peperoncino breadcrumbs

(1-2-4)

18

SECONDI_SECOND COURSE

Cosciotto di maialino con crema di carote piccanti, crauti croccanti & salsa allo yogurt
Piglet thigh with a spicy creamed carrot, crunchy sauerkraut & yogurt salsa
(7-8)
20

Petto d'anatra, crema di piselli, topinambur & caffè
Duck breast, creamed peas, Jerusalem artichoke & coffee
(1-7)
22

Carré d'agnello con carciofi fritti & salsa olandese
Rack of lamb served with fried artichokes & hollandaise sauce
(3-6-7-8-10-13)
22

Patata rossa al cartoccio, "Alfiere", crumble di porcini & porro croccate
Baked red potato, "Alfiere" cheese, porcini crumble & crunchy leek
(1-7-11)
18

Filetto di Corba rossa arrostito, maionese alla rapa rossa, taccole saltate & ravanelli
Roasted Corba filet, red beet mayo, sauteed snowpeas & radish
(3-4)
18

ACQUA OLIGOMINERALE

2

ACQUA SAN FELICE

3

ALLERGENI_ALLERGENS

- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| 1 - Glutine_Gluten | 8 - Sedano_Celery |
| 2 - Crostacei_Crustaceans | 9 - Senape_Mustard |
| 3 - Uova_Egg | 10 - Anidride Solforosa_Sulfites |
| 4 - Pesce_Fish | 11 - Sesamo_Sesame |
| 5 - Arachidi_Peanuts | 12 - Lupini_Lupins |
| 6 - Soia_Soy | 13 - Frutta a Guscio_Nuts |
| 7 - Latte_Dairy | 14 - Molluschi_Mollusks |