

MENU DEGUSTAZIONE_TASTING MENU

-Festa-

L'arrivo dell'estate è sempre un momento di festa, con le sue giornate calde che ci portano a vivere momenti indimenticabili. Il profumo degli ortaggi si fa più intenso, gustoso, seguito e accostato da quello dei fiori, che colorano i nostri prati. Nel mio menù cerco di riportare i profumi e la freschezza che puoi trovare passeggiando nel nostro giardino, seguendo sempre una linea che accosta questi sapori alla tradizione della mia territorio.

The arrival of summer is always a joyous moment, with her hot days that lead us to live unforgettable moments. The perfumes from the garden are more intense, rich, followed and accosted by the flowers that color our garden. In my menu I look to bring the perfumes and freshness that you can find trasping around our garden, following the line that follows the traditional flavors of my territory.

Terrina di fegatini di pollo al brandy in crosta di nocciole, albicocca alla lavanda & pan brioche al pistacchio con riduzione di vinsanto del Chianti
Chicken liver pate with brandy and hazelnut crust, lavender scented apricots & pistacchio pan briosche with a Chianti vinsanto
(1-3-7-13)

La Nostra Pappa: cannoli di pane toscano, ripieni di pappa al pomodoro su vellutata di pomodori pachino, fonduta di parmigiano e spugna al basilico
Our Pappa: Tuscan bread cannoli filled with pappa al pomodoro on a veloute of pachino tomatos, parmesan fondue & basil sponge
(1-3-7-13)

Pici della tradizione tirati a mano con gota di Cinta senese croccante, pomodori confit, cipolla di Certaldo in carpione, basilico & scaglie di pecorino di Pienza
Hand made traditional Pici with crispy pork cheek, tomato confit, soused Certaldo onions, basil & Pienza pecorino cheese
(1-7-10)

Entrecoté di manzo marezzato toscano, crema di fagioli zolfini, funghi e millefoglie di patate profumate alle erbe del giardino
Tuscan beef entrecote, zolfini beans, mushrooms & millefoglie our garden perfumed potatoes millefoglie
(6-8)

Il pre-dessert

Sorbetto al bergamotto, briciole di basilico e lacrima di aceto balsamico della tradizione di Modena D.O.P
Bergamot sorbet, basil crumble and drops of DOP balsamic vinegar from Modena

Semifreddo di cantucci con crema inglese al vinsanto
Cantucci cookie semifreddo with an english cream & vinsanto
(1-3-7-10-13)

Petitfour

DEGUSTAZIONE MENU
MENU TASTING
60

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

ANTIPASTI_APPETIZERS

Uovo croccante su crema di datterini con terra al basilico, cipolle rosse in carpione & nido di patate al caprino

Crispy egg over a date cream with basil crumble, souced red onions & potatoes with caprino cheese

(14€)

(1-3-7-10-13)

Tartare di manzo con insalatina di fave, ravanelli, crema di tuorlo d'uovo con mousse di pecorino di Pienza & tartufo estivo

Beef tartar with green bean salad, radishes, egg yolk cream with Pienza pecorino mousse & summer truffle

(18€)

(3-7-6-9)

Tartelletta di grani antichi con ricotta di pecora biologica, funghi, menta & lime

Tart made with ancient grains, organic sheep ricotta, mushrooms, mint & lime

(14€)

(1-3-7-13)

Cous cous di quinoa con tartare di scampi e capasanta marinata, passion fruit, cetriolo & sesamo nero

Quinoa cous cous with shrimp tartar and marinated scallops, passion fruit, cucumber & black sesame seeds

(17€)

(2-4-6-7-11-14)

Bauletto di salmone con zucchina marinata ripieno di caprino al finocchio, estratto di sedano e vodka, aspic di Bloody Mary & frutti rossi

Salmon with marinated zucchini, stuffed with fennel caprino cheese, extract of celery and vodka, Bloody Mary aspic & red fruits

(17€)

(4-6-7-8-10-13)

PRIMI_FIRST COURSE

Riso rosso integrale biologico, saltato alla crema di pomodorini pachino, crema di burrata & crumble al basilico
Organic red rice sauteed with pachino tomato cream, burrata cream & basil crumble
(15€)
(1-3-7)

Fusillone di Gragnano con guanciaie di cinta, melanzane scottate, pomodori secchi, pesto con erbe del nostro orto, pinoli e ricotta salata
Gragnano fusillone with cinta pork cheek, roasted eggplant, sun dried tomatoes, pesto made with herbs from our garden, pinenuts & salted ricotta
(17€)
(1-7-13)

La Nostra Pappa: cannoli di pane toscano, ripieni di pappa al pomodoro su vellutata di pomodori pachino, fonduta di parmigiano e spugna al basilico
Our Pappa: Tuscan bread cannoli filled with pappa al pomodoro on a pachino tomato veloute, parmesan fondue & basil sponge
(15€)
(1-3-7-13)

Spaghetto quadrato trafilata al bronzo, polvere di barbabietola, ragù di polpo agrumato & olive taggiasche
Bronze cut squared spaghetti, red beet dust, octopus ragu with citrus & taggiasche olives
(18€)
(1-4-6-8-14)

Bottoni di pasta ripieni di carbonara con tartare di gambero rosso, burro alla sua bisque & polvere di guanciaie croccante
Pasta buttons filled with carbonara and topped with red shrimp tartar, butter and bisque & a dusting of crunchy pork cheek
(19€)
(1-2-3-4-7)

SECONDI_SECOND COURSE

Petto d'anatra CBT con pesca bianca, patate al timo e fagiolini
Duck breast CBT with white peach, thyme potatoes and beans
(23€)

Carrè d'agnello in crosta di mandorle, bietole saltate e crema di peperoni arrosto
Rack of lamb encrusted in almonds, sauteed greens and cream of roasted peppers
(24€)
(3-13)

Lombetto di maialino arrostito alle spezie toscane, tapenade di olive, pomodorini e acciughe con crema di cavolfiore e carotine al curry
Pork loin roasted with Tuscan spices, olive tapenade, cherry tomatoes and anchovies with cauliflower cream and curried carrots
(20€)
(4-6-7-13)

Tataki di tonno rosso alla salsa teriyaki in crosta di sesamo, maionese al wasabi e melanzana
Red tuna tataki in teriyaki sauce, encrusted with sesame seeds, wasabi mayo and eggplant
(22€)
(3-4-5-6-9-11-13)

Filetto di Corba rossa del Gargano con maionese alla rapa rossa, taccole saltate e ravanelli
Red corba filet from Gargano with red beet mayonaise, sauteed snow peas and radishes
(20€)
(3-4)

Zucchine botticella ripiene di porcini e patate, fonduta di camembert toscano, vele di pane ai 7 cereali, cipolla rossa disidratata e terra ai porcini
Zucchini barrels stuffed with porcini and patate, camembert fondue, 7 grain bread sails, dehydrated red onion and porcini dust
(18€)
(1-3-7-10-11-12-13)

ACQUA OLIGOMINERALE

2

ACQUA SAN FELICE

3

ACQUA SAN BERNARDO

5

ACQUA SAN PELLEGRINO

5

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