

MENU DEGUSTAZIONE_TASTING MENU

Con l'arrivo dell'autunno mi trovo circondato da tutti questi splendidi aromi che mi avvolgono e mi coccolano. Per me uno dei ingredienti che caratterizzano di più questo periodo è la zucca. In questo menù ho voluto omaggiarla in ogni sua parte, consistenza e sapore.

With the arrival of autumn I find myself surrounded by all the wonderful aromas with inspire and snuggle. One of the ingredients that best represents autumn is the pumpkin, and I wanted to pay omage to all of her components, textures and flavors.

Soppressata Toscana con cubetti di zucca, mele verdi sfumate al Calvados e profumo di arancia
Tuscan soppressata with pumpkin cubes, green apple tossed with Calvados & orange perfume
(10-13)

Vellutata di zucca con nuvola di Blu di Montecchio e briciole di pane nero
Pumpkin veloute' with a cloud of Montecchio blue cheese & black bread crumble
(1-7-13)

Maltagliati al grano saraceno fatti a mano con cinghiale "al dolceforte" della tradizione senese e polvere di zucca
Antique grain maltagliati made in house, with "dolceforte" wild boar in Senese tradition & pumpkin powder
(1-3-8-10-13)

Guancia di vitello brasata con fondo al cacao, carote arrostiti, polenta grigliata e semi di zucca tostati
Braised veal cheek with hint of cacao, roasted carrot, grilled polenta & toasted pumpkin seeds
(8-10-13)

Sorbetto alla zucca e briciole di amaretto
Pumpkin sorbet and amaretto crumble

Cheesecake allo yogurt greco, biscotto alle nocciole e marmellata di zucca, arancia e zenzero
Greek yogurt cheesecake, hazelnut cookie with pumpkin marmelade, orange & ginger
(1-7-13)

Petitfour

65 euro menu degustazione
90 euro menu degustazione & drinks

*65 euro tasting menu
90 euro tasting menu & drinks*

pane, olio e bollette: incluso nel prezzo
bread, olive oil & electricity: included in price

ANTIPASTI_APPETIZERS

Flan di zucca mantovana, vellutata di Blu di Montecchio, amaretto
Mantovan pumpkin flan, veloute' of Montecchio blue cheese & amaretto
(3-7-13)
15€

Petto anatra stagionato alle vinacce, uva, fichi, cavolo cappuccio, aceto di lamponi
con scaglie di "Pipparello"
Grape skin - aged duck breast, grapes, figs, purple cabbage, raspberry vinegar
with "Pipparello" cheese shavings
(7-10-13)
17€

Patè di fegatini di pollo, pera alla Vernaccia di San Gimignano, crumble al rosmarino
e pan brioche grigliato
Chicken liver pate, pears infused with Vernaccia di San Gimignano wine,
rosemary crumble & grilled pan brioche
(1-3-7-10-13)
16€

Uovo soffice, crumble di porcini, mousse al pecorino semistagionato di Pienza e
tartufo
Soft egg, porcini mushroom crumble, mousse made with a semi aged Pienza
sheep cheese & truffle
(1-3-7)
15€

Tentacolo di polpo arrostito, olive taggiasche, porro, gel di melograno e patate
croccanti al lime
Roasted octopus tentacles, taggiasche olives, leeks, pomegranite gel &
potato croquettes with lime
(3-11-14)
17€

PRIMI_FIRST COURSE

Crema di ceci neri con cicerchie allo zimino “a modo mio” e cubi di pane nero
tostato al burro

*Cream of black garbanzo beans with ziminio grass peas “my way” with cubes of
butter toasted black bread*

(1-7-13)

15€

Spaghetti quadrati con guancialetto croccante di Cinta Senese, salsa al Vin Santo e
spezie toscane, finferli e scaglie di Parmigiano invecchiato 48 mesi

*Squared spaghetti with crispy Cinta Senese pork cheek, Vin Santo sauce & Tuscan spices,
chantarelle mushrooms, & 48 month aged Parmesan cheese*

(1-7-10)

17€

Bottoni ripieni di coniglio con crema di carote piccanti, burro alla camomilla e gel di
pera al Vermouth e nocciole

*Rabbit stuffed buttons with spicy carrots, camomile butter and pear gel with
Vermouth & hazelnut*

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

18€

Maltagliati al grano saraceno fatti a mano con cinghiale “al dolceforte” della
tradizione senese e polvere di zucca

*Antique grain maltagliati made in house with “dolceforte” wild boar in true Senese
tradition & pumpkin dust*

(1-3-8-10-13)

18€

Riso nero Venere con crema al nero di seppia, tartare di gambero rosso, lime e
caviale di salmone

Venere black rice with squid ink cream, red shrimp tartar, lime & salmon roe

(2-4-14)

18€

SECONDI_SECOND COURSE

Patata cotta alla brace, ripiena di caprino, fungo Portobello, crumble di porcini e salsa al taleggio

Grilled potato stuffed with caprino cheese, portobello mushroom, porcini crumble & taleggio cheese sauce

(1-7-13)

18€

Guancia di vitello brasata con fondo al cacao, carote arrostate, polenta grigliata e semi di zucca tostati

Braised veal cheek with a touch of cacao, roasted carrot, grilled polenta & toasted pumpkin seeds

(8-10-13)

22€

Pancia di maiale CBT con crema di mele renette, sedano rapa e radicchio scottato

CBT pork belly with a cream of renette apples, celeriac root & seared radish

(7-8)

20€

Lombetto di cervo con castagne, tartufo, ravi saltate e chutney di frutti di bosco

Deer loin with chestnuts, truffle, sauteed turnips & wild berry chutney

(10)

24€

Il mio fish and chips: baccalà e gamberone fritto, chips di patata viola, verdure e maionese al wasabi

My fish and chips: fried cod and shrimp, purple potato crisps, vegetables & wasabi mayonaise

(1-2-3-4-6)

22€

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

pane, olio e bollette: 3 euro a persona
bread, olive oil & electricity: 3 euro per person