

DEGUSTAZIONE (CARNE_MEAT)

Coniglio croccante, bietola e carota
Crispy rabbit, chard and carrot

**Ravioli ripieni di stracotto di guancia di manzo, sedano rapa e nocciole
tostate**

Ravioli filled with slow-braised beef cheek, celeriac and toasted hazelnuts

*** Tagliatelle al ragù di cervo e polvere di frutti rossi**
Tagliatelle with venison ragù and red berry powder

Petto di anatra scottato, crumble al caffè, rape rosse e yogurt
Seared duck breast, coffee crumble, beetroot and yogurt

Predessert

Bavarese alla gianduia, yogurt, limone e salsa mou
Gianduja bavarois, yogurt, lemon and caramel sauce

70€ Bevande Escluse
70€ Drinks Excluded

(PESCE_FISH)

*** Calamaro ripieno, vellutata di patate e pomodori confit**
Stuffed squid, potato velouté and confit tomatoes

Fusilloni monograno con crema di zucca, seppia e liquirizia
Single-grain fusilloni with pumpkin cream, cuttlefish and licorice

*** Cappelletti di polpo alla “Luciana” e olive taggiasche**
Cappelletti stuffed with octopus “Luciana” style with taggiasca olives

Ricciola con pelle croccante, parmigiana di zucchine e jus di pesce
Crispy-skinned amberjack, zucchini parmigiana and fish jus

Predessert

**Cheesecake al passion fruit, biscotto al grano saraceno e sorbetto ai frutti
tropicali e gel di dragoncello**
Passion fruit cheesecake, buckwheat cookie, tropical fruit sorbet and tarragon gel

75€ Bevande Escluse
75€ Drinks Excluded

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo, disponibile solo a cena
The tasting menu must be ordered by the entire group, available for dinner

DEGUSTAZIONE (VEGETERIANA_VEGETERIAN)

Flan di porro, fonduta di pecorino e tartufo fresco

Leek flan, pecorino fondue and fresh truffle

Pici mantecati al cavolo nero, pecorino stagionato e pepe

Pici tossed with Tuscan kale, aged pecorino cheese and black pepper

Bottoni ripieni di ricotta “burro e salvia”

Button-shaped pasta filled with ricotta, “butter and sage” style

Carciofo fondente, soffice di patate e crema al tuorlo

Melting artichoke, potato mousse and egg yolk cream

Predessert

Ganache all'arancio, pistacchio e croccante di mandorla

Orange ganache, pistachio and almond brittle

65€ Bevande Escluse

65€ Drinks Excluded

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo, disponibile solo a cena
the tasting menu must be ordered by the entire group, available for dinner

A N T I P A S T I

Crostatina di pasta brisé ripiena di caponata di verdure di stagione e caprino alle erbe aromatiche

Shortcrust pastry tartlet filled with seasonal vegetable caponata and herb goat cheese

16€

(1-7-8)

Baccalà mari e monti

Salted cod “land and sea” style

14€

(3-4-5-8-10)

***Calamaro ripieno, vellutata di patate e pomodori confit**

Stuffed squid, potato velouté and confit tomatoes

20€

(14)

Coniglio croccante, bietola e carota

Crispy rabbit, chard and carrot

20€

(1)

“Gelato” di fegatini Toscani, aceto balsamico e nocciola

“Gelato” of Tuscan chicken livers, balsamic vinegar and hazelnut

18€

(1-4-8-10-13)

Flan di porro, fonduta di pecorino e tartufo fresco

Leek flan, pecorino fondue and fresh truffle

€16

(1-7)

P R I M I

Pici mantecati al cavolo nero, pecorino stagionato e pepe

Pici tossed with Tuscan kale, aged pecorino cheese and black pepper

20€

(1-7)

Ravioli ripieni di stracotto di guancia di manzo, sedano rapa e nocciole tostate

Ravioli filled with slow-braised beef cheek, celeriac and toasted hazelnuts

24€

(1-3-8-10-13)

***Tagliatelle al ragù di cervo e polvere di frutti rossi**

Tagliatelle with venison ragù and red berry powder

24€

(1-3-8-10)

Fusilloni monograno con crema di zucca, seppia e liquirizia

Single-grain fusilloni with pumpkin cream, cuttlefish and licorice

24€

(1-14)

***Cappelletti di polpo alla “luciana” e olive taggiasche**

Cappelletti stuffed with octopus “luciana” style and taggiasca olives

22€

(1-3-8-14)

Bottoni ripieni di ricotta “burro e salvia”

Button-shaped pasta filled with ricotta, “butter and sage” style

20€

(1-3-7)

S E C O N D I

Ossobuco alla “senese” con pure di patate
“Senese-style” ossobuco with mashed potatoes

28€

(7-8-10)

*** Variazione di agnello e scalogni all’aceto balsamico**

Lamb variations with balsamic-glazed shallots

32€

(8)

Petto di anatra scottato, crumble al caffè, rape rosse e yogurt

Seared duck breast, coffee crumble, beetroot and yogurt

30€

(1-7-8-10)

Carciofo fondente, soffice di patate e crema al tuorlo

Melting artichoke, potato mousse and egg yolk cream

24€

(3)

Rombo scottato, salsa alla mugnaia, lattuga romana e capperi fritti

Seared turbot, meuniere sauce, romaine lettuce and fried caper

34€

(4-7-8)

Ricciola con pelle croccante, parmigiana di zucchine e jus di pesce

Crispy-skinned amberjack, zucchini parmigiana and fish jus

32€

(4-8)

LISTA ALLERGENI_ *ALLERGY LIST*

- 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/*MUSTARDS*
- 10-ANIDIRIDE SOLFOROSA/*SULFITES*
- 11-SESAMO/*SESAME*
- 12-LUPINI/*LUPINS*
- 13-FRUTTA A GUSCIO/*NUTS*
- 14-MOLLUSCHI/*MOLLUSKS*



** IN QUESTI PIATTI ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI
PRODUCTS MAY BE FROZEN*