

## 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€

**CREPELLE RIPIENE DI STRACOTTO DI CHIANTINA & BESCIAPELLA ALLA NOCE MOSCATA**

*CHIANTINA STRACOTTO & NUTMEG DUSTED BESCIAPELLA STUFFED CREPES*

(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 PAPPÀ: CANNOLI DI PANE TOSCANO RIPIENI DI PAPPÀ AL POMODORO E SALSÀ  
"ALLA BOCCALONA", FONDUTA DI PARMIGIANO & SPUGNA AL BASILICO**

*MY PAPPÀ: TUSCAN BREAD CANNOLLI FILLED WITH PAPPÀ 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 RATATOUILLE DI VERDURE**

*FROM OUR TRADITION: OCTOPUS AND POTATOES OVER A VEGETABLE RATAOUILLE*

(14)

22€

**TONNO IN CROSTA DI VINACCE, SALSA TZATZIKI & CAVOLO CAPPuccio SCOTTATO**

*DRIED GRAPES ENCRUSTED TUNA, TZATIKI SAUCE & SEARED CABBAGE*

(3-4-6-7-9)

24€

**HAMBURGER DI CECI NERI, MOUSSE DI CAPRINO, POMODORINI CILIEGINO, CIPOLLA IN  
CARPIONE E PESTO DI ZUCCHINE & LIME**

*BLACK CHICK PEA HAMBURGER, CAPRINO CHEESE MOUSSE, CHERRY TOMATOES,  
MARINATED ONION AND ZUCCHINI & LIME PESTO*

(1-3-7-11-13)

18€

## **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€**

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