

## ANTIPASTI STARTERS

Uovo pochet croccante su mousse di pecorino di Pienza DOP,  
spinaci saltati all'olio extravergine di oliva e tartufo nero ✓  
*Crispy pochet egg served on Pienza's pecorino cheese mousse,  
extra virgin olive oil sauteed spinach and black truffle*

22



Tartare di cervo con zabaione alla paprika, cipollotto e ravanello  
*Deer tartare with paprika "zabaione" sauce, spring onion and radish*

24



Triglia, cozze, seppia e il loro nero con crema di carciofi  
*Mullet, mussels, cuttlefish and cuttlefish ink with artichokes cream*

25



Capesante con piselli, lardo e chip di riso croccante  
*Scallops with peas, lard and crispy rice crisp*

26



## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Tortelli ripieni di rana pescatrice con ristretto di brodo di pesce e barbabietola  
*Homemade tortelli stuffed with monkfish with fish broth and beetroot*

26



Risotto allo zafferano con ragù di anatra e punte di asparagi  
*Saffron risotto with duck ragù and asparagus tips*

26



Tagliolini all'ortica con crema di stracciatella pugliese e piselli ✓  
*Nettle homemade tagliolini with Puglia's "stracciatella" cream and peas*

22



Spaghetti Vicidomini con gamberi rossi di Mazara del Vallo,  
polvere di olive taggiasche e limone

Spaghetti Vicidomini

with Mazara del Vallo's red prawns, "taggiasche" olive powder and lemon

28



## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Costolette di agnello con panatura al burro ed erbe aromatiche,  
indivia brasata e patate fondenti

*Lamb chops with butter and aromatic herbs breading, braised endive and potatoes*

30



Guancia di manzo al Brunello di Montalcino con carciofi al timo e borragine  
*Brunello di Montalcino beef cheek with thyme artichokes and borage*

30



Rombo scottato, emulsione di barbabietola, cicoria saltata e finocchiona croccante  
*Seared turbot, beetroot emulsion, sauteed chicory and crispy "finocchiona"*

35



Pescato del giorno con salsa allo zafferano ed agretti al limone  
*Fish of the day with saffron sauce and lemon "agretti"*

32



Carciofi ripieni di mozzarella di bufala con piselli e crema di pane ✓  
*Artichokes stuffed with bufala mozzarella with peas and bread cream*

28



## DOLCI DESSERTS

Bavarese al pistacchio con frutti di bosco

*Pistachio Bavarian cream with berries*

16



Millefoglie di pasta frolla con mousse al mascarpone e pere caramellate  
*Millefeuille of shortcrust pastry with mascarpone cheese mousse and caramelized pears*

16



Semifreddo al mango, passion fruit e salsa al cioccolato fondente  
*Parfait of mango and passion fruit with dark chocolate sauce*

16



Passato ghiacciato di mela verde con crème brûlée alla fava tonka  
*Green apple iced puree with tonka bean crème brûlée*

16



Coperto 4€ - Service Charge 4€

Rivolgesi al nostro personale per consultare il libro delle ricette con ingredienti ed allergeni  
*Please do ask our Team for the recipe book with ingredients and allergens*