Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione crociata, tuttavia le operazioni di manipolazione / preparazione / somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili, pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari e altri prodotti alimentari contenenti allergeni.

Tutti i prodotti subiscono un processo di abbattimento rapido della temperatura, conforme alla normativa HACCP, al fine di garantire la massima sicurezza alimentare e preservare le qualità organolettiche degli alimenti.

** il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio Anisakis. | ❄ Prodotto congelato. | ❄ Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati.*

Ti aspettiamo per un'altra esperienza speciale e ti ricordiamo che i nostri ospiti possono usufruire del parcheggio in Via del Vantaggio 44 a una tariffa convenzionata.

Scegliamo con cura chi cammina al nostro fianco: Tirrena con grani antichi che custodiscono memoria, Varvara con carni di eccellenza, Zafferano Monticiano con erbe spontanee.

Crediamo nel valore delle cose autentiche.
Ogni piatto nasce da sostenibilità, rispetto e impegno verso la terra che nutre e le mani che coltivano con passione.

La nostra cucina è un atto di amore che unisce radici e futuro.
Ogni piatto è un invito a condividere valori.

Christian Spalvieri

MICHELIN 2025

RELAIS & CHATEAUX

Percorsi

Sorgente

un ritorno all'essenza, ai sapori familiari, alle radici - 80

Uovo soffice, cavolfiore tostato e tartufo nero

Plin al ragù bianco, funghi, vellutata di alghe e jus di carne

Manzo alla brace, bieta ajo e ojo, limone e fondo manzo

Agrumi dal mondo

Abbinamento tre calici - 50

Ascesa

un viaggio gastronomico verso l'inedito,
dove tecnica e visione si incontrano - 110

Parfait di zucca, castagna, salsa mole e semi canditi soffiati

Crudo di pesce bianco, crème fraîche al cocco, finocchietto e radici

Riso Carnaroli, cavolo nero, pecorino erborinato e mandorla

Tagliolino in brodo aromatico, peperone e seppia

Triglia, variazione di carote e il suo brodetto

Dolce creazione

Abbinamento cinque calici - 80

Antipasti

24

Parfait di zucca, castagna, salsa mole e semi canditi soffiati

Uovo soffice, cavolfiore tostato e tartufo nero

Galantina di coniglio, caviale e salsa cacciatora

Crudo di pesce bianco, crème fraîche al cocco, finocchietto e radici

Primi Piatti

26

Plin al ragù bianco, funghi, vellutata di alghe e jus di carne

Spaghetti affumicati, burro alle alici, limone e dragoncello

Riso Carnaroli, cavolo nero, pecorino erborinato e mandorla

Tagliolino in brodo aromatico, peperone e seppia

Secondi Piatti

38

Manzo alla brace, bieta ajo e ojo, limone e fondo manzo

Rana pescatrice come un saltimbocca

Triglia, variazione di carote e il suo brodetto

Piccione in umido, ciliegie in conserve, finocchi e pastis (min. 2 persone)