

## Antipasti | Starters

**Fegatini toscani ricoperti di lamponi con stracciatella pugliese,  
cipolla agrodolce all'aceto di lamponi e tapioca soffiata**

*Typical Tuscan "fegatini" with raspberries and Apulian stracciatella cheese cream,  
raspberry vinegar scented sweet and sour onion and puffed tapioca*

27

**Tartare di corba rossa con ravenello marinato all'arancia, maionese al lime,  
caviale Asetra Imperial e perle di olio extravergine di oliva all'acqua di mela verde**

*Red corba fish tartare with orange marinated radish, lime mayonnaise, Asetra Imperia caviar  
and olive oil scented "pearls" with green apple water*

29

**Uovo croccante su spuma di patate del Mugello,  
finocchietto selvatico e bottarga di muggine**

*Crispy egg on Mugello potatoes mousse, wild fennel  
and mullet bottarga*

25

**Sottobosco all'essenza di pino:**

**castagne arrosto, patate al burro e porcini saltati al timo con brunoise di tartufo nero,  
spuma e terra di funghi porcini, funghi pioppini e spugna al prezzemolo V**

*"Pine scented underbrush":*

*roasted chestnuts, buttered potatoes and thyme scented porcini mushrooms  
with brunoise of black truffle, porcini mushroom powder and foam,  
pioppini mushrooms and parsley sponge V*

29

## Primi piatti | First courses

**Fusilloni monograno Felicetti con ragù di anatra, lardo di Colonnata,  
crema di aglione della Valdichiana e salsa verde**

*Felicetti single grain fusilloni pasta with duck ragu, lard from Colonnata,  
Valdichiana garlic cream and green sauce*

30

**Tagliolini al pecorino di Pienza stagionato DOP,  
paprika affumicata e bottarga di uova di gallina**

*Homemade tagliolini pasta with Pienza Pdo seasoned pecorino cheese,  
smoked paprika and chicken eggs bottarga*

28

**Tortelli ripieni di zucca al timo su riduzione di pollo con gamberi rossi di Mazara del Vallo marinati,  
caviale Asetra Imperial, croccante alla barbabietola e olio al dragoncello**

*Homemade tortelli pasta stuffed with thyme scented pumpkin, served on a chicken reduction  
with marinated Mazara del Vallo red shrimps, Asetra Imperia caviar, crispy beet and tarragon oil*

35

**Risotto Margherita ai tre pomodori,  
crema di mozzarella di Bufala campana Dop e basilico cristallizzato V**

*Risotto Margherita with three varieties of tomatoes,  
Pdo Buffalo mozzarella cream from Campania and crystallized basil V*

28

## Secondi piatti | Main courses

**Filetto di cervo alla senape di Dijon, purea di castagne  
e pera arrosto su crema di sedano rapa**

*Dijon mustard scented deer fillet, chestnut purée  
and roast pear on a celeriac cream*

38

**Quaglia al pepe di Sichuan su crema di topinambur,  
porro arrosto e foie gras con chutney di prugne**

*Sichuan pepper scented quail bird on a Jerusalem artichoke cream,  
roasted leek and foie gras with plums chutney*

34

**Filetto di rombo con salsa beurre blanc,  
radicchio brasato all'anice stellato e fagiolini al limone**

*Turbot fillet with beurre blanc sauce, braised radicchio with star anise  
and lemon scented green beans*

38

**Zucca cotta a bassa temperatura con fagioli neri alla curcuma,  
crema di ricotta di bufala campana e tartufo nero V**

*Low-temperature cooked pumpkin with curcuma scented black beans,  
buffalo ricotta cream from Campania and black truffle V*

30

## **Dolci | Desserts**

**Mousse di cachi con croccante all'arancia su salsa al melograno**

*Persimmon mousse with crispy orange on a pomegranate sauce*

14

**Gemma di gianduia con crumble di arachidi salati,  
gel di basilico e passion fruit**

*Gianduia "gem" with salted peanut crumble, basil gel and passion fruit*

16

**Necci ripieni di ricotta al pistacchio e arancia candita su crema inglese**

*Necci stuffed with pistachio scented ricotta and candied orange served on English cream*

14

**Pera cotta sottovuoto con cuore di cioccolato  
su mousse di pecorino di Pienza Dop alla vaniglia**

*Vacuum cooked pear with chocolate heart  
on vanilla Pienza Pdo pecorino cheese mousse*

16

**COPERTO | COVER CHARGE**

**4 PER PERSONA | PER PERSON**

RIVOLGERSI AL NOSTRO PERSONALE PER CONSULTARE IL LIBRO DELLE RICETTE CON INGREDIENTI E ALLERGENI

*PLEASE ASK OUR TEAM FOR THE RECIPE BOOK WITH INGREDIENTS AND ALLERGENS*