





ANTIPASTI

- L'orto a modo mio: terra di olive taggiasche, spuma di fagiolini, zucchine marinate alla menta, mini melanzana affumicata, finto pomodorino ripieno di pappa al pomodoro e gel di peperoni rossi e gialli.  28
- Seppia cotta al vapore, seppia grigliata, tagliatella di seppia marinata al lime e sesamo, salsa al nero di seppia, limone candito, caviale Asetra Imperial e gelatina di cipolla rossa di Tropea 32
- Uovo croccante su mousse di patata del Mugello con tartufo nero estivo e olio al dragoncello  26
- Tartare di cervo, crema di ciliegie, chips di scorzonera, paprika affumicata e fichi caramellati 30

PRIMI PIATTI

- Risotto al basilico con scampi scottati al burro di cacao, gru  di cacao, caviale Asetra Imperial e gel di yuzu 35
- Tagliolini alla rucola con burro affumicato, salsa di ostriche Gillaudeau, ricci di mare e polvere di lime fermentato 33
- Fusilli monograno Felicetti in aceto di mele e gin con rag  di animelle di vitello, polvere di prezzemolo e curry 33
- Gnocchi di patate arrosto con "pomodorini" di mozzarella di bufala, chutney di ciliegino piccante, origano, tuille croccante e acqua di pomodori datterini gialli  30

SECONDI PIATTI

Petto e coscia di piccione con gel di cioccolato aromatico, foie gras e soffice di carote alla vaniglia bourbon	38
Filetto di morone con salsa beurre blanc su crema di peperoni arrosto all'acciuga del Mar Cantabrico e uova di salmone	40
Controfiletto di agnello al Mojito con polvere di lime, salsa di zucchine alla scapece, pepe fermentato ed insalatina di erbe	38
Donut di melanzana alla salsa di soia e crema di cipolla al pecorino di Pienza Dop cotta sotto sale su frolla di tarallo pugliese con maionese all'aglio nero, gel allo zafferano di San Gimignano e crema di ricotta di bufala 	32

Coperto

4