



## ...I MIEI VIAGGI... \*

Gambero Rosso Crudo e Miele

Indivia e Salsiccia Toscana

Spaghetti "al Burro"

Ravioli di Chianina

Piccione e Fieno

Castagnaccio

75

Vini al calice in abbinamento

55

## ...VIAGGI NEL VERDE... \*

Insalata d'Autunno

Cavolo Verza e Aglio Nero

Gnocchi di Polenta e Porro Bruciato

Eliche e Peperoni Arrosto

Verdure e Radici

Finocchio e Yogurt

75

Vini al calice in abbinamento

55

\* *Consigliati con aggiunta di tartufo bianco (6 € à la carte, 25 € Menù degustazione)*

---

**Il Menu degustazione viene realizzato per il tavolo completo**

Prezzi in €, IVA e servizio inclusi, bevande escluse. Acqua € 3

In base alla disponibilità del mercato alcuni alimenti potrebbero essere stati soggetti a congelamento

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004

Vi preghiamo di informare il personale in servizio di eventuale allergie o intolleranze



## ANTIPASTI

### Cavolo Verza

Zafferano "Pura Crocus Montalcino", Aglio Nero, Fonduta di Pecorino \* 20

### Foie Gras

Sesamo, Datteri, Aceto di Fichi 22

### Indivia

Salsiccia Toscana, Uova di Quaglia al Tè Nero, Miele di Castagno \* 21

### Gamberi Rossi Crudi "Porto S. Spirito"

Miele "Batignani Montalcino", Capperi "Serragghia di Pantelleria IGP" \* 22

### Musetto e Lingua

Peperoni, Bietola, Senape \* 21

## PRIMI PIATTI

### Risotto "Riserva San Massimo"

Carpaccio di Ricciola, Alghe 24

### Ravioli di Chianina

Funghi, Brodo di Terra, Semi di Nigella \* 23

### Spaghetti "Gerardo di Nola"

Burro di Alpeggio, Paprika, Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" 24 mesi, Limone 21

### Gnocchi di Polenta Biancoperla

Porri, Miso, Cagliata di Latte \* 23

### Pici

Ragù di Cervo "Caldo Freddo", Aria di Pecorino di Pienza \* 20

## SECONDI PIATTI

### Pancia di Maiale "Mora Romagnola"

Miele "Millefiori di Bosco", Aceto, Anice 31

### Piccione

Finocchiona, Fieno \* 33

### Sogliola "alla Mugnaia"

Farina Tostata, Prezzemolo, Limone Confit 33

### Verdure

Radici e Noci \* 30

### Capriolo

Cipresso, Castagne \* 32