



...I MIEI VIAGGI...

Gambero Rosso Crudo e Miele

Coniglio Toscano e Ricotta

Spaghetti "al Burro"

Bottoni Panna, Prosciutto e Piselli

Guancia di Manzo e Salsa all'Uovo

Sfoglia Calda al Pistacchio

75

Vini al calice in abbinamento

55

...VIAGGI NEL VERDE...

Insalata di Primavera

Asparagi e Semi di Zucca

Spaghetti "al Burro"

Crema di Fave e Cozze

Carciofo e Foie Gras

Carote e Cioccolato Bianco

75

Vini al calice in abbinamento

55

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

Asparagi

Semi di Zucca, Meringa Salata al Pepe 20

Foie Gras

Miele, Zafferano "Pura Crocus Montalcino", Foglie di Senape, Pere 22

Coniglio Toscano "Selezione A&G"

Briciole, Ricotta, Dragoncello 21

Gamberi Rossi Crudi "Porto S. Spirito"

Miele "Batignani Montalcino", Capperi "Serraggia di Pantelleria IGP" 22

Anguilla Laccata

Mela Verde, Umeboshi 21

PRIMI PIATTI

Risotto "Riserva San Massimo"

Pecorino Erborinato "Cugusi", Polveri Vegetali 23

Bottoni di Pasta Fresca

Prosciutto Cotto "Selezione A&G", Panna, Piselli, Siero di Formaggio 23

Spaghetti "Gerardo di Nola"

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

Crema Montata di Fave Secche

Cicoria, Cozze 21

Cannolo di Crespelle

Ragù di Agnello "Selezione A&G", Salsa al Lievito di Birra 22

SECONDI PIATTI

Guancia di Manzo

Salsa all'Uovo, Senape Affumicata 31

Piccione

Polpetta di Coscio, Alga Wakame, Sesamo 33

Triglia "alla Pizzaiola"

Tempura di Riso, Mozzarella di Bufala, Origano 33

Carciofo

Pinoli, Uvetta, Anice, Salsa Foie Gras 30

Cinghiale

Panforte, Yuzu 32