



## ...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 "Serragghia 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



## DESSERT

### Miele

Polline Fresco, Agrumi 13

### Carote e Cioccolato Bianco

Mandorle, Fava Tonka 13

### Sfoglia Calda

Frangipane al Pistacchio, Sorbetto con Pasta di Agrumi 13

### Cioccolato

Brownie, Ghiacciato, Morbido 13

### Formaggi

Selezione di Formaggi Toscani, Italiani e Esteri 17



## CAFFÈ

**Ashoka** Pura Arabica 5

**Ambra** Arabica, Robusta 3

**Decaffeinato** Arabica, Robusta 3

## TE'

**Pu Er Sheng Cha, Millésime Printemps 2008** Tè Nero 5

**Pu Er Ba Da Chun, Millésime Printemps 2007** Tè Nero 5

## GIN TONIC

**Jinzu** Ginepro, Yuzu, Sake 12

**Nikka** Ginepro, Yuzu, Kabosu, Amanatsu, Shikuwasa, Pepe Sansho, Mela, Angelica, Coriandolo, Arancia 12

**Blackwood's** Ginepro, Coriandolo, Angelica, Calendula, Armeria Marittima, Olmaria 10

**Bulldog** Ginepro, Cassia, Coriandolo, Foglie di Loto, Giaggiolo, Angelica, Lavanda, Limone, Liquirizia, Mandorle, Semi di Papavero, Longan 10

**Ginepraio** Ginepro, Rosa Canina, Elicriso 10

**Hendrick's** Ginepro, Limone, Arancia, Camomilla, Cumino, Grani del Paradiso, Pepe di Giava, Fiori di Sambuco 10