



I MIEI VIAGGI

Acciughe Sotto Pesto
Lattuga e Stracciatella
Spaghetti "al Burro"
Fagioli Zolfini e Seppie Sporche
Guancia di Manzo e Salsa all'Uovo
Sfoglia Calda al Pistacchio

75

Vini al calice in abbinamento

55

VIAGGI NEL BRUNELLO

Battuta di Capriolo Affumicato
Verdure in Agrodolce
Bottoni di Pasta Fresca
Salsiccia Toscana e Acqua di Porri
Controfiletto di Manzo in Crosta
Mosto di Uva
Selezione di Formaggi Toscani
Pane alla Frutta Secca

75

Vini al calice in abbinamento

55

Il Menu degustazione viene realizzato per il tavolo completo

Il prezzo è da intendersi per persona

Prezzi in €, IVA e servizio inclusi, bevande escluse. Acqua € 4

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

Lattuga

Stracciatella, Bottarga d'Orbetello, Limone sotto Sale 20

Acciughe Sotto Pesto

Carpione, Erbette 22

Coniglio Toscano "Selezione A&G"

Ricotta, Salsa Agresto Dolceforte "Lombardi & Visconti" 22

Gamberi Rossi Crudi "Porto S. Spirito"

Miele "Batignani Montalcino", Capperi "Serragghia di Pantelleria IGP" 23

Battuta di Capriolo Affumicato

Amaro "Imperiale", Verdure Agrodolci 21

PRIMI PIATTI

Risotto "Riserva San Massimo"

Pecorino Erborinato "Cugusi", Polveri Vegetali 23

Bottoni di Pasta Fresca

Agnello, Cagliata di Elicriso, Acqua di Porri 23

Spaghetti "Gerardo di Nola"

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

Fagioli Zolfini

Seppie Sporche con il Loro Nero, Salvia 22

Mezzi Paccheri

Estratto di Crostacei, Cozze, Zafferano "Pura Crocus Montalcino" 23

SECONDI PIATTI

Agnello Pomarancino

Miso di Ceci, Cecina 32

Guancia di Manzo

Salsa all'Uovo, Senape 32

Piccione

Curry, Aglio, Sesamo 33

Rana Pescatrice

Melanzana alla Brace, Yogurt, Menta 33

Insalata

Alghe, Uova del Casentino, Caviale 30

Controfiletto di Manzo "Selezione A&G" in Crosta (min. 2 persone)

Mosto di uva 32 per persona



DESSERT

Miele

Polline Fresco, Agrumi 13

Meringa

Mandorle, Timo, Amaro "Cenobium" 13

Sfoglia Calda

Frangipane al Pistacchio, Sorbetto con Pasta di Agrumi 13

Limone

Sesamo Tostato, Agrumi 13

Formaggi

Selezione di Formaggi Toscani, Italiani e Esteri 17

Vino da Dessert al calice in abbinamento 12



CAFFÈ

Ashoka Pura Arabica 5

Ambra Arabica, Robusta 3

Decaffeinato Arabica, Robusta 3

TÈ

Ba Da Chun, Millésime Printemps 2007 Sheng Cha Tè Pu Er 8

Gyokuro Tè Verde 5

Assam TGFOP Tè Nero 5

Dal nostro giardino Infusi & Tisane 8