

Menu Degustazione 2024 * **

Tartare di manzo locale

pane al vapore, olive essiccate, emulsione di avocado ⁽¹⁾
Local beef tartare, steamed bread, dried olives, avocado emulsion

Blu di bufala

pane alla frutta secca, cioccolato bianco, melograno, albicocche, mandorle ^(3,1,7,8)
Buffalo blue cheese, dried fruit bread, pomegranate, apricot, almond

Ravioli di cinghiale "come alla fiorentina" ^(1,3,7,9)

Ravioli stuffed with wild boar, butter and sage, tomatoes, spinach

Tagliolino al piccione, mirtilli, gin tonic ^(1,3,8,9)

Tagliolini, pigeon sauce, blueberries, gin tonic

Scamone di agnello, terrina di topinambur, gel di topinambur ^(7,9)

Lamb rump, jerusalem artichoke terrine and gel

Pre dessert

Namelaka alla nocciola, sorbetto passion fruit, meringa al limone ^(3,7,8)

Hazelnut namelaka, passion fruit sorbet, lemon merengue

€60 p.p

Il menù si intende per tutti i commensali del tavolo
menù is for all diners at the table

Antipasti * **

Mousse di fegatini, cipolle in agrodolce, pan brioche, polvere di capperi ^(1,3,7)

Chicken liver pate, sweet and sour onion, butter bread, capers powder

16

Tartare di manzo locale, pane al vapore, olive essiccate, emulsione di avocado ⁽¹⁾

Local Beef tartare, steamed bread, dried olives, avocado emulsion

18

Blu di bufala

pane alla frutta secca, cioccolato bianco, melograno, albicocche, mandorle ^(1,3,7,8)

Buffalo blue cheese, dried fruit bread, pomegranate, apricot, almond

17

Cipolla

ripiena di zuppa di cipolle, croissant salato ^(1,7)

onion stuffed with onion soup, savory croissant

16

Zucca,

calamari, salsa cauda ^(2,4,14)

pumpkin, squid, cauda sauce

22

Primi Piatti * **

Tagliolino al piccione, mirtilli, gin tonic ^(1,3,8,9)

Tagliolini, pigeon sauce, blueberries, gin tonic

19

Ravioli di capriolo, salsa di polenta Taragna, fondo ridotto ^(1,3,7,9)

Ravioli stuffed with roe deer, polenta Taragna sauce, reduced stock

19

Spaghettoni all'uovo, salsa di maiale Etrusco, burro ai pinoli ^(1,3,7,8)

Egg spaghetti, Etrusco pork sauce, pine nut butter

18

Gnocchi di patate, seppie, nero e limone ^(1,2,3,4,14)

Potato gnocchi, cuttlefish, cuttlefish ink, lemon

21

Fagottelli di fonduta, finferli, burro al timo ^(1,3,7,9)

Cheese fondue ravioli, chentarelle mushrooms, thyme butter

20

Secondi Piatti * **

Fegatello, scamerita agli aromi, cicorie saltate⁽⁹⁾

Hot beef and pork liver terrine, pork neck, sauteed chicory

24

Scamone di agnello, terrina di topinambur, gel di topinambur^(7,9)

Lamb rump, Jerusalem artichoke terrine and gel

25

Petto di faraona, castagne e uva^(7,9)

Guinea fowl, chestenuts and grapes

25

Guancia di manzo brasata, crema di patate, bietole^(7,9)

Braised beef cheek, mashed potatoes, chard

24

Uovo pochè, funghi, funghi, funghi, olandese fredda^(3,7)

Poche egg, mushrooms, cold hollandaise

24

Selezione di formaggi azienda De Magi^(1,3,7)

18

Dessert * **

Namelaka alla nocciola, sorbetto passion fruit, meringa al limone^(3,7,8)

Hazelnut namelaka, passion fruit sorbet, lemon merengue

10

Brioche all' Amarancia, cremoso di ricotta, agrumi^(1,3,7)

Amarancia bioche, ricotta, citrus fruit

10

Terrina di cioccolato, cremoso di castagne, variegato all'amarena^(1,3,7)

Chocolate terrine, chestenuts cream, black cherry ice cream

10

Crema bruciata al caffè, gelato al caffè^(3,7)

Coffee creme brulè, coffee ice cream

9

Tortino caldo al pistacchio, sorbetto al lampone^(1,3,7,8)

Warm pistachio cake, raspberries sorbet

9

Piña Colada, cocco e ananas

9

Sorbetto al passion fruit / fragola / mandorla

8

Succhi di Frutta

Biobacche Toscane Bio mela 250ml: **4**

Bibite: **3**

Birra

Monte Birra golden ale 33cl: **6**

Vini Dolci ⁽¹²⁾

Terre del Marchesato – Nobilis muffato 2019 - vermentino (375ml) Bottiglia: **45** - Calice: **12**

Terenzi Passito - Petit manseng (500ml) Bottiglia: **60** - Calice: **14**

Sequerciani - Aleatico passito (375ml) Bottiglia: **32** - Calice: **9**

Barberani - Muffato Calcaia - Orvieto Classico (500ml) Bottiglia: **65** - Calice: **15**

Cantina Toblino – Vino Santo Trentino 2005 nosiola (500ml) Bottiglia: **78** - Calice: **18**

Feudo Montoni – Passito Rosso nero d'Avola, Perricone (375 ml) Bottiglia: **42** - Calice: **12**

Fine Pasto ⁽¹²⁾

Emilio Borsi - Liquore Amarancia - Elixir China Calisaja - Gran Liquore del Pastore **5**

Amaro Ulrich **5**

Grappa F.lli Marolo **5**

Gin River Mentana **6**

Rum Hampden Estate **13**

Ron Flor De Cana **8**

Rum Sailor Jerry **5**

Rhum Depaz vieux Agricole **15**

Calvados selection Christian Drouin **8**

Whiskey straight bourbon Eagle Rare **7**

Whisky Glenfiddich single malt **7**

Scotch Whisky Berry Bros & Rudd Single malt **15**

Whisky Coal Ila Mosaics2007 **18**

Francois Voyer VS Cognac **8**

Coperto, acqua e caffè 3€

**Data la difficoltà in alcuni periodi dell'anno nel reperire particolari materie prime, le lunghe marinature e cotture sottovuoto di alcune nostre preparazioni, certi prodotti potrebbero essere lavorati e abbattuti a -18°C nella nostra cucina.

*In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere acquistato quello congelato.

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale.

ALLERGENI: 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati / 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei / 3 Uova e prodotti a base di uova / 4 Pesce e prodotti a base di pesce / 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi / 6 Soia e prodotti a base di soia / 7 Latte e prodotti a base di latte / 8 Frutta a guscio e loro prodotti derivati / 9 Sedano e prodotti a base di sedano / 10 Senape e prodotti a base di senape / 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / 12 Solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg / 13 Lupini e prodotti a base di lupini / 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

A causa della dimensione ridotta della nostra cucina, pur prestando la massima attenzione, NON È POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DEGLI ALLERGENI PER CONTAMINAZIONE INVOLONTARIA DELLE PIETANZE.

La valuta dei piatti si intende in Euro / The currency of the dishes is in Euro