



MENU

PER COMINCIARE

Tagliere di salumi artigianali della Caremma con gnocco fritto al rosmarino

13

Lingua, bietole e salsa verde

8

Polentina frita, uovo poche, fonduta di gorgonzola dolce e nocciole

9

Lavarello, spaghetti di verdure miste e salsa di carpione

12

Capesante in crosta di amaretti, zucca e cime di rapa

12

PRIMI PIATTI

Risotto mortadella di fegato e cavolfiore

12

Tagliatelle con funghi porcini e bisque di gamberi di fiume

14

Spaghettoni di grano duro, carciofi, scampi e limone

14

Insalata calda di cereali mantecati, coda di manzo e profumo di mandarino

12

SECONDI PIATTI

Lombatina di fassona piemontese e verdure di stagione gratinate

20

Guancetta di vitello fondente, crema di carote al curry e polenta croccante

18

Polipo planciato, castagne e guanciaie

18

Storione, verza fondente e crema di datteri

22

DOLCI

Tiramizucca!

6

Barbajada

6

Pan dolce ai cachi e gelato al latte

6

Pera cotta allo zenzero, gianduia e crumble di arachidi salati

6

Degustazione di formaggi

8



MENU DEGUSTAZIONE

Panzerotto di segale alla verza e bitto con chutney di carote e zenzero

Topinambur, gallina cotta al latte e miglio soffiato

Insalata calda di cereali mantecati, coda di manzo e profumo di mandarino

Pancia di vitello impanata al saraceno, salsa alla saba e indivia belga stufata

Barbajada

45

a persona