



M E N U

PER COMINCIARE

Taglieri dei salumi di Cascina Caremma con giardiniera artigianale del nostro orto
15

Anatra, indivia zenzero e arancia
13

Guancetta di vitello fondente, uva moscato d'amburgo e cipolla in carpione
14

Brandade di storione, sablè di farro biologico, caviale d'aringa e salsa bernese
16

Terrina di sedano rapa, grano spezzato biologico e calamaretti spillo
15

PRIMI

Tortelli di morone, crema di zucca arrostita e arancia
18

Lenticchie beluga, conchiglie e brodo di pancetta tesa di cascina caremma
16

Spaghetti di kamut biologico alla finta genovese
14

Risotto alla Certosina
(gamberi di fiume, lumache e fave)
18

SECONDI

Filetto di Mora Garlaschese, polenta macinata a pietra e salsa alle prugne e barbera
18

Cosciotto d' anatra confit con castagne e finferli
19

Punta di petto di manzo alla milanese, zucca e patate
18

Pesce Persico, gnocco di segale biologico alla romana e salvia
21

DOLCI

Marquise al cioccolato fondente, granita al barolo chinato e melograno
7

Millefoglie al cioccolato bianco, arancia e cannella
7

Pera al forno con zabaione caldo, amaretto e fondente
7

Sbrisolona con la nostra polenta bio e mele Tatin
7

Degustazione di formaggi dei caseifici locali con composte di frutta, frutta fresca e miele
12



FILO DI GRANO GREEN EXPERIENCE

Terrina di sedano rapa, grano spezzato biologico

Caviale di terra, e uovo

Spaghetti di kamut biologico alla finta genovese

Tortino di zucca e patate con fonduta di taleggio testone

Sbrisolona con la nostra polenta bio e mele Tatin

45

a persona

DEGUSTAZIONE

Anatra, uva moscato d'amburgo, crema di zucca arrostita e zenzero

Risotto alla Certosina, gameri di fiume, lumache e fave fritte alla paprika

Punta di petto di manzo alla milanese, cipolla fondente e cavolfiore

Millefoglie al cioccolato bianco, arancia e cannella

54

a persona (bevande escluse)