

ANTIPASTI STARTERS

Carpaccio di carne salada dello chef
con cipolle rosse caramellate,
agretti e maionese alla soia

VEAL "CARNE SALADA" HOME-MADE CARPACCIO
WITH CARAMELIZED RED ONIONS, SOY MAYO AND MONK'S BEARD

18

Speck d'anatra
con kimchi di ciliegia e salsa alle arance

DUCK SPECK
WITH FERMENTED CHERRY AND ORANGE SAUCE

18

Polpo scottato, piselli allo zenzero
e chips di alga nori

SEARED OCTOPUS, PEAS WITH GINGER
AND NORI SEAWEED CHIPS

18

Involto di mazzancolle
ricotta alle erbe, lattuga al vapore
ed estratto di crostacei

SHRIMP ROLL WITH RICOTTA CHEESE AND HERBS, STEAMED LETTUCE
AND CRUSTACEAN EXTRACT

18

Crocchetta di pappa al pomodoro
con crema di rucola e pomodori alla soia

TOMATO PORRIDGE CROQUETTE
WITH ROCKET CREAM AND SOYA TOMATOES

18



P R I M I

FIRST COURSE

Risotto mantecato allo stracchino di capra
e spuma di cinghiale brado con riduzione di verdure

CREAMY GOAT CHEESE AND PIG FOAM RISOTTO
WITH VEGETABLES REDUCTION

18

Spaghettoni cacio e pepe
con guanciale croccante e tartufo

SPAGHETTONI PASTA WITH CHEESE, BLACK PEPPER,
CRISPY BACON AND TRUFFLE

18

Mezzemaniche ripiene di orata
in brodo tiepido di pomodoro e menta

HOME-MADE "MEZZEMANICHE" FRESH PASTA STUFFED WITH SEA
BREAM IN TEPID TOMATO AND MINT BROTH

18

Fusilli al nero di seppia
con gamberi rosa e salsa ai crostacei

"FUSILLI" PASTA WITH CUTTLEFISH INK
WITH PINK PRAWNS AND SHELLFISH SAUCE

18

Linguine con crema d'aglio dolce,
pesto di pomodori secchi e mandorle

"LINGUINE" PASTA WITH SWEET GARLIC CREAM,
DRIED TOMATO AND ALMOND PESTO

18

S E C O N D I

MAIN COURSE

Piccione glassato
con purè di patate alla senape e porro confit
GLAZED PIGEON WITH MUSTARD SMASHED POTATOES
AND LEEK CONFIT
28

Coppa e pancia di maiale
con radicchio rosso scottato e taccole
PORK NECK AND BELLY
WITH SEARED RED CHICORY AND SNOW PEAS
26

Medaglione di vitello con crema di carote arrosto,
bietola saltata e riduzione di vino rosso
VEAL MEDALLIONS WITH ROASTED CARROT CREAM,
SAUTÉED CHARD AND RED WINE REDUCTION
28

Trota del Casentino in guazzetto
con erba cipollina e asparagi
MOUNTAIN TROUT FROM CASENTINO IN STEW
WITH CHIVES AND ASPARAGUS
28

Filetto di cernia pescato all'amo con zucchine in crema
e fiori ripieni di patate ed erbe
SEARED GROUPER FILLET WITH ZUCCHINI CREAM AND ZUCCHINI
FLOWERS STUFFED WITH POTATOES AND HERBS

28

