
Meat Tasting Menù

DEGUSTAZIONE DI CARNE

4 COURSES € 54 PER PERSON

Tonno del Chianti, Fagioli, Cipolle rosse agrodolci e Olio piccante
Chianti's Tuna' Pork meat In Olive oil, Beans
sweet and sour red Onions, spicy Oil

Spaghetti ai tre Pomodori e Basilico con fiocchi di Stracciatella
Spaghetti with three type of Tomatoes
Basil and Stracciatella cheese

Pollo arrosto alla Cacciatora, Funghi autunnali e Rosmarino
Roasted Chicken in Cacciatora sauce
Autumn Mushrooms and Rosemary

Dolce Dessert

Caffè espresso con le dolcezze dello Chef
Espresso Coffee with Petit Fours

Fish Tasting Menù

DEGUSTAZIONE DI PESCE

4 COURSES € 64 PER PERSON

Polpo* arrosto, Cecina, Avocado e Mandorle
Roasted Octopus* with, Cecina (chickpeas pie)
Avocado and Almonds

Pici con Cacio, Pepe e Calamari
Pici with Cheese, Pepper and Squids

Pescato del giorno alla Mugnaia
Patate schiacciate e Capperi
Catch of the day with Mugnaia sauce
mashed Potatoes and Capers

Dolce Dessert

Caffè espresso con le dolcezze dello Chef
Espresso Coffee with Petit Fours

Allergie e intolleranze alimentari: alcuni piatti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'Unione Europea. Per maggiori informazioni sui nostri ingredienti, si prega di chiedere al nostro personale prima di ordinare. Food allergies and intolerances: certain dishes contain one or more of the 14 Allergens as designated by the EU. If you want to know about our ingredients, then please speak to our staff before you order.

*prodotto surgelato frozen product