
Meat Tasting Menù

DEGUSTAZIONE DI CARNE

4 COURSES € 54 PER PERSON

Tonno del Chianti, Fagioli, salsa Caesar, cuori di Lattuga e Parmigiano
Beef tartare with fresh Burrata cheese
Sesame bread sheets and caramelized Onions

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

Pollo arrosto, Asparagi, tuorlo d'Uovo di gallina e Tartufo
Roasted Chicken with Asparagus
Egg yolk and Truffle

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

Cavatelli freschi di semola con Seppie, Piselli e Origano
Semolina fresh Cavatelli, Cuttlefish, Peas and Origan

Pescato del giorno con soffice di Radici e Carciofo arrosto
Catch of the day with Roots flan
Roasted Artichoke

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