

CHEF EXPERIENCE 9 portate

A discrezione del nostro Chef Rocco De Santis dal menù € 179 a persona
8 bicchieri di Vino in abbinamento selezionati dal Maitre d' € 104 a persona

IN-CONTAMINAZIONI 7 portate € 149 a persona

La Ricciola

Ricciola marinata, salsa Bernese, gel al Limone
Zuppetta di Olive

Le Animelle

Animelle di Vitello glassate, Broccolo fiolaro, Funghi Pioppini
Castagne del Mugello

Gli Spaghetti

Spaghettono tra Nord e Sud

I Cappelletti ricordo della Domenica

Cappelletti di Ricotta di Bufala, intensità di ragù Napoletano

La Triglia

Triglia in crosta di Pane "2015"

La Pluma

Pluma romagnola alla brace, Radicchi di campo
Topinambur, Miele e Peperoncino

Mont Blanc d'Autore

5 bicchieri di Vino in abbinamento selezionati dal Maitre d' € 74 a persona

TRACCE DI INNOVAZIONE 5 portate € 124 a persona

Il Gambero Rosso

Gambero Rosso crudo, Cacio&Pepe, Lime
Caviale e Funghi Porcini

La Triglia

Triglia in crosta di Pane "2015"

I Bottoni

Bottoni di Pasta cotta in farcia di Provola, "quasi in Zimino", Bietola
e Limone candito

Il Rombo

Scaloppa di Rombo, stufatino di Scarole, Pizzaiola
Latte di Acciughe

La Tartelletta

Tartelletta con Lamponi e Caramello

4 bicchieri di Vino in abbinamento selezionati dal Maitre d' € 59 a persona

Allergie e intolleranze alimentari: alcuni piatti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'Unione Europea. Per informazioni sui nostri ingredienti, si prega di chiedere al nostro personale prima di ordinare.

INTRUSIONI D'AUTORE €

Il Gambero Rosso

Gambero Rosso crudo, Cacio&Pepe, Lime, Caviale e Funghi Porcini 38

La Quaglia

Quaglia "petto e coscia", Pera, Rocher di Fois gras e Friarielli 38

Le Animelle

Animelle di Vitello glassate, Broccolo fiolaro, Funghi Pioppini
Castagne del Mugello 35

La Triglia

Triglia in crosta di Pane "2015" 34

La Ricciola

Ricciola marinata, salsa Bernese, gel di Limone con zuppetta di Olive 34

PASTA MON AMOUR €

Lo Gnocco

Gnocchi di Patate, Salvia, Genovese di Agnello con spuma
di Parmigiano e Tartufo nero 36

Il Risotto (min 2 persone)

Risotto con la Zucca, Scampi e Tartufo di San Miniato "selezione
Stefania Calugi" 34

I Bottoni

Bottoni di Pasta cotta in farcia di Provola, "quasi in Zimino"
Bietola e Limone candito 33

Gli Spaghetti

Spaghettono tra Nord e Sud 32

I Cappelletti ... ricordo della Domenica

Cappelletti di Ricotta di Bufala, intensità di ragù Napoletano 32

SECONDO DESIDERIO €

Il Branzino

Branzino come alla "Mugnaia", Pappa al Pomodoro
Cicoria ripassata "2017" 49

Il Piccione

Piccione ai carboni, Pastinaca, Mela Annurca e Cavolo nero 49

Il Rombo

Scaloppa di Rombo con stufatino di Scarole, Pizzaiola e Latte di Acciughe 46

L'Agnello

Agnello arrosto, crumble al Finocchietto, Cipollotto caramellato e Lamponi 44

La Pluma

Pluma romagnola alla brace, Radicchi di campo, Topinambur
Miele e Peperoncino 42

Executive chef **Rocco De Santis**