



MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

Zucchina in scapece, mandorle e sesamo

€ 20

Tataki di Alalunga, caprino e cetriolo

€ 20

PRIMI

Tagliolino nero, Trombolotto e bottarga

€ 25

Risotto al blu di Camporbiano e rapa rossa

€ 25

SECONDI

Filetto di Cinta Senese al liquore di visciole

€ 35

Piccione alla brace, caffè e Marsala

€ 35

Coperto €5. Il menu alla carta è disponibile per tavoli fino a 4 persone. Lo stesso menu degustazione si intende per tutto il tavolo. Le portate saranno preparate tenendo presenti eventuali allergie o intolleranze alimentari indicate in fase di prenotazione. Alcune materie prime possono essere state sottoposte ad abbattimento di temperatura.

MENU IN 5 PORTATE

Panzanella del Tirreno agli agrumi

Raviolini di Gambero biondo e Zafferano

Risotto al blu di Camporbiano e rapa rossa

Filetto di Cinta Senese al liquore di visciole

Stecco al caramello e cedro al sale dolce

€ 75

Selezione di formaggi + € 15

Degustazione di 5 vini in abbinamento + € 55

Degustazione Premium di 5 vini in abbinamento + € 105

MENU IN 7 PORTATE

Panzanella del Tirreno agli agrumi

Tataki di Alalunga, caprino e cetriolo

Raviolini di Gambero biondo e Zafferano

Risotto al blu di Camporbiano e rapa rossa

Filetto di Cinta Senese al liquore di visciole

Piccione alla brace, caffè e Marsala

Stecco al caramello e cedro al sale dolce

€ 95

Selezione di formaggi + € 15

Degustazione di 7 vini in abbinamento + € 75

Degustazione Premium di 7 vini in abbinamento + € 125