



## MENU ALLA CARTA

### ANTIPASTI

Zucca lardaia marinata, mandorle e sesamo

€ 20

Fegatino di faraona e pane alle amarene

€ 20

### PRIMI

Tagliolino nero, Trombolotto e bottarga

€ 25

Risotto all'estratto di cacciatora

€ 25

### SECONDI

Filetto di Cinta Senese su riduzione 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

Crudo di Ricciola del Tirreno, yogurt al cetriolo e loomi

Raviolini di gambero biondo e zafferano

Risotto all'estratto di cacciatora

Filetto di Cinta Senese su riduzione 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

Crudo di ricciola del Tirreno, yogurt al cetriolo e loomi

Fegatino di faraona e pane alle amarene

Raviolini di gambero biondo e zafferano

Risotto all'estratto di cacciatora

Filetto di Cinta Senese su riduzione 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