



ANTIPASTI. *STARTERS*

- Manzo, sedano rapa e caffè €26
Beef, celeriac and coffee
- Carote, crudo di mare, anguilla affumicata €26
Carrots, seafood crudo, smoked eel
- Velo di seppia "ripiena", dashi di ossobuco, menta €26
"Stuffed" cuttlefish, bone marrow dashi, mint
- Animella di vitello, cipollotto, Parmigiano 36 mesi e kumquat €26
Roast veal sweetbread, grelot onion, 36 months old Parmigiano, kumquat

PRIMI. *FIRST COURSES*

- "Cartellata" coniglio e peperoni €32
"Cartellata" pasta, rabbit and peppers
- Bottoni "aglio, olio e peperoncino", zuppa di mare €32
Ravioli "garlic, Extra virgin olive oil and chilli", fish soup
- Minestrone, consommé alle erbe, gnocchi di patate arrostate €30
Minestrone, herbs consommé, roasted potatoes gnocchi
- "Ris-orto", mare, calendula €30
"Ris-orto", sea, marigold

SECONDI. *MAIN COURSES*

- Vitello arrosto e primizie €42
Roasted veal chop, spring vegetables
- Rombo ai carboni, "scarpetta" di pesce al forno €42
Turbot on the embers, baked fish jus
- Pescato del giorno €55
Catch of the day
- Faraona Toscana farcita sotto pelle, spugnole, pommes soufflé
(da condividere) €90
Filled Tuscan Guineafowl, morel mushrooms, pommes soufflé (to share)

DOLCI. *DESSERTS*

- Selezione di formaggi dal nostro carrello €20
Cheese selection from our trolley
- Armagnac, nocciole, Chantilly e vaniglia €15
Armagnac, hazelnut, Chantilly cream and vanilla
- Ricotta, agrumi, semolino e sfogliatella €15
Ricotta, citrus, semolina, sfogliatella
- Fragola e rabarbaro €15
Strawberry and rhubarb

MENU DEGUSTAZIONE
TASTING MENU

TERRAE

- 4 portate a mano libera dallo chef €100
4 courses chef's menu
- Abbinamento vini 4 calici €60
Wine pairing 4 glasses

MAREE

- 6 portate a mano libera dallo chef €120
6 courses chef's menu
- Abbinamento vini 6 calici €80
Wine pairing 6 glasses

Da Giovedì a Lunedì 19:30 - 21:30
From Thursday to Monday 7:30 pm - 9:30 pm