

M E N U

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, fagiolini e sambuco €26

Veal sweetbread, green beans and elderflower

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, seasonal vegetables

Pescato del giorno, zucchine in scapece,

salsa Champagne e ostrica €42

Catch of the day, “scapece” courgette, Champagne sauce, oyster

Astice blu, mandorla, siero di bufala, torta croccante

al pomodoro (da condividere) €100

Lobster, almond, buffalo’ whey, tomato tart (to share)

Faraona Toscana farcita, fichi e nduja €45

Filled Tuscan Guineafowl, figs and nduja

DOLCI. *DESSERTS*

Selezione di formaggi dal nostro carrello €20

Cheese selection from our trolley

Pesca, tè e lavanda €15

Peach, tea, lavender

Ricotta, agrumi, semolino e sfogliatella €15

Ricotta, citrus, semolina, sfogliatella

Fragola e rabarbaro €15

Strawberry and rhubarb

Coperto €5 pp

€5 cover charge pp

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

TERRAE

4 portate €100

4 courses

Abbinamento vini 3 calici €60

Wine pairing 4 glasses

MAREE

8 portate €150

8 courses 8

Abbinamento vini 4 calici €75

Wine pairing 6 glasses

TERRAE & MAREE

6 portate a mano libera dallo chef €120

6 courses

Abbinamento vini 4 calici €70

Wine pairing 4 glasses

Da Martedì a Sabato 19:30 | 21:30

From Tuesday to Saturday 7:30 pm | 9:30 pm

