



In questo menù è racchiuso l'ideale della mia cucina.

Riguarda la scelta di materie prime Italiane, in prevalenza Toscane e Sarde, che non hanno subito durante la loro vita animale o vegetale l'assunzione di sostanze che ne variano qualità nutritive, seguendo il processo naturale, proprio per questo motivo il nostro menù varierà spesso in base alla “disponibilità” che la natura ci concede.

I piatti che troverete sul menù son creati con intuito e semplicità ma allo stesso tempo con la volontà di sorprendervi, alla vista ma ancora di più con il gusto.

MENU DEGUSTAZIONE "DIAMANTE"

Uovo di San Casciano cbt, fonduta di pecorino, noci e menta

2.3.6.14

Gnocchi di patate novelle, salsa allo zafferano, fave trifolate e tartufo

7.9.14

Lasagnetta di pasta all'uovo, con borragine e ragù bianco di coniglio

3.9.12.14

Reale di Wagyu Australiano scottato, salsa alla senape, puntarelle in tempura e
ravanello fermentato

3.11.12

Terrina di agnello e piselli, il suo fondo e purea di sedano rapa

3.12

Pre-dessert

DOLCE

Soffice alle fragole e cedro

9.14

€85.00 bevande escluse

MENU DEGUSTAZIONE "RUGIADA"

Carpaccio di zucchine, crema di anacardi e olio alle erbe

2

Calamarata, asparagi carote e pinoli

2.9

Raviolone ripieno di porri, spuma di bietola e limone

9

Rosa di sedano rapa e carpaccio di mele

12

Lingotto croccante di patate, fave e tartufo

Pre-dessert

DOLCE

Semifreddo al caramello salato e frutta fresca

7

€70.00 bevande escluse

Per allergie e intolleranze richiedi il libro degli allergeni al nostro personale di sala. informiamo I gentili clienti che alcuni prodotti possono essere abbattuti Durante le procedure di lavorazione in cucina, I prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire qualità e sicurezza ai sensi del reg. CE 853/04



This menu encompasses the essence of my cuisine.

It focuses on the choice of Italian ingredients, predominantly from Tuscany and Sardinia, which have not undergone the intake of substances that alter their nutritional quality, following the natural process. For this reason, our menu will often vary based on the "availability" granted to us by nature.

The dishes you will find on the menu are created with intuition and simplicity, but at the same time with the desire to surprise you, not only visually but especially in terms of taste.

TASTING MENU "DIAMOND"

Slow-Cooked San Casciano Egg, pecorino fondue,
walnut and fresh mint

2.3.6.14

New Potato Gnocchi, saffron-infused sauce, sautéed
fava beans, truffle

7.9.14

Golden Egg Pasta Lasagnetta, borage, and white rabbit ragù

3.9.12.14

Seared Wagyu Australian Beef Chuck, mustard sauce, tempura puntarelle, fermented radish

3.11.12

Lamb and Pea Terrine, its jus, silky celeriac purée

3.12

Pre-dessert

DESSERT

Strawberry and Citron Soft Cake

9.14

€85.00 excluding beverages

TASTING MENU "DEWDROP"

Zucchini Carpaccio, cashew cream, herb-infused oil

2

Calamarata Pasta, crisp asparagus, baby carrots, toasted pine nuts

2.9

Silky Leek-Filled Raviolo, Swiss chard espuma, lemon zest

9

Celeriac Blossom and Apple Carpaccio

12

Crunchy Potato Lingot, Fava Beans & Truffle

Pre-dessert

DESSERT

Salted Caramel Semifreddo with Seasonal Fresh Fruit

7

€70.00 excluding beverages

For allergies and intolerances, please request the allergen book from our staff. We inform our valued customers that some raw seafood products undergo rapid temperature reduction during the kitchen processing ensure quality and safety in accordance with EC Regulation 853/04