



MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

Insalatina di Mela rossa, grana 36 mesi, uve e limone

³
€16,00

Radicchio agrodolce, arancia, noci

^{1.2}
€15,00

Buona fino al midollo

Tartare di Fassona Piemontese, marmellate artigianali, cipolla rossa
in agrodolce, maionese di nostra produzione e lamponi rossi

⁴
€25,00

PRIMI PIATTI

Malloreddus artigianali mantecati con crema di rapa rossa,
rapa rossa fermentata e ricotta Mustia

^{3.9}
€20,00

Fagottini di pasta all' uovo ripieni di peposo di manzo,
crema di nocciole tostate e funghi arrostiti

^{1.2.9.14}
€23,00

Crema di farro Toscano, brunoise di funghi crudi e cotti

⁹
€20,00

Gnocchi di farina di mais al Tartufo Bianco del Parco di San Rossore

€25,00

SECONDI PIATTI

Lombata di cacciato locale marinata e cotta espressa,
accompagnata da verdure autunnali

€28,00

Il Germano Reale e le sue sfaccettature

^{3.12}

€30,00

Scarola brasata, salsa di pane, capperi, pomodori secchi,
olio aromatizzato e pinoli di San Rossore

^{1.2.9}

€18,00

Fungo cotto a bassa temperatura, nocciole, maionese alla nepitella

^{1.2.7}

€19,00

DOLCI

Semifreddo di namelaka al cioccolato bianco, zucca sciropata e caramello salato

³

€7,00

Dolce al bicchiere, cachi e castagne

€7,00

Seada

⁴

€7,00

Possibilità di aggiunta di Tartufo Bianco del Parco di San Rossore € 20,00 a piatto

Coperto

€5,00

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



À LA CARTE MENU

APPETIZERS

Red Apple Salad, 36-month Aged Grana Padano, Grapes, and Lemon

3

€16,00

Sweet and Sour Radicchio, Orange, and Walnuts

1.2

€15,00

Good to the marrow

Piedmontese Fassona beef tartare, artisanal jams, sweet and sour red onions in agrodolce, our own mayonnaise, and red raspberries

4

€25,00

FIRST COURSES

Handmade Malloreddus Pasta with Creamy Beetroot Sauce, Fermented Beetroot, and Smoked Ricotta (Ricotta Mustia)

3.9

€20,00

Egg Pasta Pouches filled with Beef Peposo, Toasted Hazelnut Cream, and Roasted Mushrooms

1.2.9.14

€23,00

Tuscan Spelt Cream with Brunoise of Raw and Cooked Mushrooms

9

€20,00

Corn Flour Gnocchi with Truffle

€25,00

MAIN COURSES

Marinated and Quickly Cooked Local Game Loin, served with
Autumn Vegetables

28,00

Mallard Duck and Its Various Preparations

3.12

€30,00

Braised Escarole with Bread Sauce, Capers, Sun-Dried
Tomatoes, Aromatic Oil, and San Rossore Pine Nuts

1.2.9

€18,00

Slow-Cooked Mushroom with Hazelnuts and Nepitella Mayonnaise

1.2.7

€19,00

DESSERTS

White Chocolate Namelaka Semifreddo, Candied Pumpkin, and
Salted Caramel

3

€7,00

Glass Dessert with Persimmons and Chestnuts

€7,00

Seada

4

€7,00

Option to add White Truffle from the San Rossore Park €20.00 per dish

Table Charge

€5,00

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