

A C T U A L I T É <i>Le savoir-fair de nos agriculteur et éleveurs</i>	Topinambour en deux consistances agricole Arcetri Florence, bergamote, grenade et graines de tournesol. 1,7	129,00
	Ris de veau du cœur braises, fenouil et orange. 3,4,7	
	Doubles raviolis farcis au bœuf et provola fumé, brocolis, chou romanesco et tapioca mariné. 1,3,7,9	
5 P L A T S	Asperge braisée en extrait, crème brûlée d'asperge, jardinière de légumes de saison et vinaigre balsamique de Modène Acetaia Malpighi, 15 ans d'âge 7,9	
	Forêt Noir parfumée au Kirsh 1,3,7,12	
N O T R E S O M M E L I E R S U G G È R E L E S A C C O R D S S U I V A N T S	<i>Heritage: 4 verres de la Toscana</i>	84,00
C A R T E B L A N C H E 9 P L A T E S	La Libre interprétation du Chef	179,00
N O T R E S O M M E L I E R S U G G È R E L E S A C C O R D S S U I V A N T S	<i>Discovery: 6 verres de vin de l'Italie et du monde</i>	104,00
I D E N T I T À <i>L'âme et le parcours d'Antonello</i>	Topinambour en deux consistances agricole Arcetri Florence, bergamote, grenade et graines de tournesol. 1,7	159,00
7 P L A T S	Huître Gillardeau juste saisie, foie gras, oignons verts, salicorne et pomme verte 3,4,7	
	Spaghetti alla chitarra maison aux brocolis-raves, algues, fruits secs et gorgonzola. 1,3,7,8	
	Riz Carnaroli biologique Expl. agricole San Carlo aux langoustines locales, artichaut, truffe noire du Mugello et crème de citron salé. 2,4,7	
	Asperge braisée en extrait, crème brûlée d'asperge, jardinière de légumes de saison et vinaigre balsamique de Modène Acetaia Malpighi, 15 ans d'âge 1,3,7	
	Carré de cerf, chou frisé, endive, clémentines et genièvre. 7	
	Namelaka de yaourt, fruit de la passion et glace au caramel 1,3	
		94,00
N O T R E S O M M E L I E R S U G G È R E L E S A C C O R D S S U I V A N T S	<i>Radici: 5 verres de vin italien</i>	