

ANTIPASTI	Insalata di Primavera 1,7,8,9 Asparagi bianchi e verdi, pecorino stravecchio e ortaggi di Primavera	49,00
	Ostrica Gillardeau scottata, creme brulè di foie gras, cipollotti, salicornia e mela verde 3,4,7	54,00
	Punta di petto di vitello al forno, rafano, carciofi e arance 3,7	44,00
	Animelle di vitello dal cuore, alla brace glassate, rabarbaro e liquirizia 7,9	44,00

PRIMI	Riso Carnaroli bio <i>Tenuta San Carlo</i> , ragù di chiocchie Az. Agricola Arcenni, erbe di campo, limone salato e sedano croccante 7,8,9	54,00
	Spaghetti Gentile di Gragnano, calamaretti spillo, alghe, fagioli cannellini e bottarga di muggine 1,4,5,6,12	54,00
	Agnolotti del plin ripieni di manzo, alici, salsa verde e fonduta di Fior di Capalbio 1,3,4,6,7,9,12	54,00
	Raviolo ripieno di Astice Blu del Mediterraneo, uva, mandorle e la sua bisque 1,2,3,4,7,8,9	59,00

SECONDI	Il Piccione di Pagliana in Due Momenti... 1,3,7,9 <i>Speciale 70° Anniversario FH55 Hotels</i>	84,00
	Maialino da latte di Londa, agretti di Primavera, daikon e senape in grani di Dijon 3,6,7,9,10,	59,00
	Branzino selvaggio del Mediterraneo, spinaci, caviale Siberian Classic e Champagne Louis Roederer brut Première 3,4,7,12	74,00
	Quaglia disossata, olive taggiasche, nespole, porri e pack-choi 1,3,5,7,9	64,00

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventivamente mediante congelamento conformemente alle normative vigenti.