

## ACTUALITÉ

*Le savoir-fair de nos agriculteur et éleveurs*

### 5 PLATS

Salade printanière 1,7,8

Asperges blanches et vertes, pecorino affiné et légumes de printemps

144,00

Cœurs de ris de veau braisés et glacés , rhubarb et réglisse 7,9

Agnolotti del plin farcis au boeuf , anchois , sauce verte et fondue Fior di Capalbio

1,3,4,6,7,9,12

Cochon de lait de Londa rôti, graines d'agretti printanières , de daikon et de moutarde de Dijon 3,6,7,9,10

Ricotta, miel du Mugello et pollen 1,3,7

NOTRE  
SOMMELIER  
SUGGÈRE LES  
ACCORDS  
SUIVANTS

*Découvrez nos vins en 5 dégustations*

74,00

---

CARTE BLANCHE La Libre interprétation du Chef

9 PLATES

194,00

NOTRE  
SOMMELIER  
SUGGÈRE LES  
ACCORDS  
SUIVANTS

*Découvrez nos vins en 9 dégustations*

129,00

---

## IDENTITÉ

*L'âme et le parcours d'Antonello*

7 PLATS

Huître Gillardeau juste saisie , foie gras , oignons verts , salicorne et pomme verte 3,4,7

174,00

Cœurs de ris de veau braisés et glacés , rhubarb et réglisse 7,9

Spaghetti Gentile di Gragnano , calamars , algues marines , haricots cannellini et poutarde de mulot 1,4,5,6,7,12

Riz Carnaroli biologique Expl. agricole San Carlo , ragout d'escargots de la ferme Arcenni, herbes sauvages , citron salé et céleri croquant. 7,9

Crème brûlée aux petit pois, l'ail et aux germes de saison 1,3,6,7

Cochon de lait de Londa rôti , graines d'agretti printanières , de daikon et de moutarde de Dijon 3,6,7,9,10

Mascarpone , kaki et café 1,3,7

NOTRE  
SOMMELIER  
SUGGÈRE LES  
ACCORDS  
SUIVANTS

*Découvrez nos vins en 7 dégustations*

109,00

Le poisson destiné à être consommé cru a été soumis à un traitement préventif par congélation, conformément à la réglementation en vigueur.

ALLERGÈNES 1 Gluten · 2 CrustaceS · 3 oeuf · 4 Poisson · 5 Arachides · 6 Soja · 7 Lait · 8 fruites a coque  
9 céleri· 10 Moutarde · 11 Graine de Sesame · 12 dioxyde de Soufre et Sulfites · 13 lupins · 14 Mollusque

*Les Allergènes sont énumérés à l'annexe II du règlement.. UE 1169/2011.*