

ATTUALITÀ

*L'arte del saper fare
dei nostri coltivatori
e allevatori*

5 PORTATE

Insalata di Primavera 1,7,8,9

Asparagi bianchi e verdi, pecorino stravecchio e ortaggi di Primavera

144,00

Animelle di vitello dal cuore, alla brace glassate, rabarbaro e liquirizia 7,9

Agnolotti del plin ripieni di manzo, alici, salsa verde e fonduta di Fior di Capalbio

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

Maialino da latte di Londa, agretti di Primavera,

daikon e senape in grani di Dijon 3,6,7,9,10,

Ricotta, miele del Mugello e polline 1,3,7

IL NOSTRO
SOMMELIER
SUGGERISCE I
SEGUENTI
ABBINAMENTI

Scoprite i nostri vini in 5 assaggi

74,00

CARTA BIANCA

9 PORTATE

La libera interpretazione dello Chef

194,00

IL NOSTRO
SOMMELIER
SUGGERISCE I
SEGUENTI
ABBINAMENTI

Scoprite i nostri vini in 9 assaggi

124,00

IDENTITÀ

*L'anima e il percorso
di Antonello*

7 PORTATE

Ostrica Gillardeau scottata, creme brûlè di foie gras,

cipollotti, salicornia e mela verde 3,4,7

174,00

Animelle di vitello dal cuore, alla brace glassate, rabarbaro e liquirizia 7,9

Spaghetti Gentile di Gragnano, calamaretti spillo, alghe,

fagioli cannellini e bottarga di muggine 1,4,5,6,12

Riso Carnaroli bio *Tenuta San Carlo*, ragu di chiocciole Az. Agricola Arcenni,

erbe di campo, limone salato e sedano croccante 7,9

Crème brûlée di piselli, aglio e germogli di stagione 1,3,6,7

Maialino da latte di Londa, agretti di Primavera,

daikon e senape in grani di Dijon 3,6,7,9,10

Mascarpone, cacao e caffè 1,3,7

IL NOSTRO
SOMMELIER
SUGGERISCE I
SEGUENTI
ABBINAMENTI

Scoprite i nostri vini in 7 assaggi

109,00

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

ALLERGENI 1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uovo · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte · 8 Frutta a guscio
9 Sedano · 10 Senape · 11 Semi di Sesamo · 12 Anidride Solforosa e Solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi

Gli Allergeni sono elencati Allegato II del Regolamento UE 1169/2011.