

ACTUALITÉ

Le savoir-fair de nos agriculteur et éleveurs

5 PLATS

Salade estivale 1,7,8

Courgettes, pecorino affiné et legumes de printemps .

144,00

Cœurs de ris de veau braisés et glacés, pêches et reglisse 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, laitue grillée, melon concombres 1,3,6,7,9,10

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 9 PLATES

La Libre interprétation du Chef

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, pêches et reglisse 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 poivrons, jardinière de légumes, vinaigre balsamique 15 ans d'âge
1,3,6,7,9,12

Cochon de lait de Londa rôti, laitue grillée, melon concombres 1,3,6,7,9,10

Cèleri, framboise et fraise 1,9

NOTRE
SOMMELIER
SUGGÈRE LES
ACCORDS
SUIVANTS

Découvrez nos vins en 7 dégustations

109,00

Découvrez nos 4 dégustations sans alcool avec notre production de sodas et kombucha.

64,00

ALLERGÈNES 1 Gluten · 2 Crustacés · 3 oeuf · 4 Poisson · 5 Arachides · 6 Soja · 7 Lait · 8 fruites à 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.