

ATTUALITA'

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

5 PORTATE

Insalata d'Estate 5,7,8,9

Zucchine fiesolane, pecorino stravecchio e prodotti a km0 dal comune di Fiesole

144,00

Animelle di vitello dal cuore, alla brace glassate, pesche 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, cuori di lattuga alla brace, melone e cetrioli 1,3,6,7,9,12,

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, pesche 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 chiocchie Az. Agricola Arcenni,
erbe di campo, limone salato e sedano croccante 7,9

Crème brûlée di peperoni, giardiniera di verdure e aceto balsamico di Modena
invecchiato 15 anni 1,3,6,7,9,12

Maialino da latte di Londa, cuori di lattuga alla brace, melone e cetrioli 1,3,6,7,9,12,

Sedano, lampone e fragola 1,9

IL NOSTRO
SOMMELIER
SUGGERISCE I
SEGUENTI
ABBINAMENTI

Scoprite i nostri vini in 7 assaggi

109,00

Scoprite i nostri 4 assaggi alcol free con la nostra produzione di sode e kombucha.

64,00

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.