

ANTIPASTI	Insalata d' Estate 5,7,8,9 Zucchine fiesolane, pecorino stravecchio e prodotti a km0 dal comune di Fiesole	49,00
	Ostrica Gillardeau scottata, creme brulè di foie gras, cipollotti, salicornia e mela verde 3,4,7	54,00
	Carpaccio di cervo, nasturzio, sambuco e frutti rossi 1,5	54,00
	Animelle di vitello dal cuore, alla brace glassate, pesche e liquirizia 7,9	44,00
PRIMI	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
	Cannelloni di pasta fresca fatta in casa, zucchine, mandorle, menta e limone 1,3,7,8	54,00
	Riso Carnaroli bio <i>Tenuta San Carlo</i> , ragù di chioccioline Az. Agricola Arcenni, erbe di campo, limone salato e sedano croccante 7,8,9 <i>“Piatto Scelta Benessere” - Consigliato dalla Nutrizionista:</i> <i>il riso Carnaroli con il suo alto contenuto di amilosio garantisce senso di sazietà prolungato. Le chioccioline toscane sono un concentrato di proteine e ferro altamente assimilabile. Le erbe di campo apportano fibre e preziosi antiossidanti. La vitamina C del limone e le proprietà diuretiche del sedano conferiscono freschezza e leggerezza. Piatto completo ed equilibrato che nutre e sostiene.</i> <i>Apporto calorico 433 kcal: 11,6 gr di proteine, 39,9 gr di carboidrati, 25,6 gr di grassi, 1 gr di fibra.</i>	54,00
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, cuori di lattuga alla brace, melone e cetrioli 1,3,6,7,9,12,	59,00
	Branzino selvaggio del Mediterraneo , spinaci, caviale Siberian Classic e Champagne Louis Roederer brut Première 3,4,7,12	74,00
	Tonno rosso, vitello ed erbe al profumo di mare 3,4,7,9	64,00

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

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.