

LE
V É G É T A R I E N

Salade estivale ^{1,7,8}
Courgettes, pecorino affiné et légumes de printemps .

Spaghetti Gentile di Gragnano, algues marines et haricots cannellini ^{1,4,7}

Taglolinis cacio e pepe et réglisse

Crème brûlée aux poivrons, °jardinière de légumes, vinaigre balsamique 15 ans d'âge ^{1,3,6,7,9,12}

Mascarpone, cacao et café ^{1,3,7,12}

5 P L A T S

144,00

Notre cuisine végétale

Manger végétal n'est pas seulement un choix conscient, c'est une véritable philosophie de vie. Notre menu végétarien se réinvente quatre fois par an, au rythme de la nature et des saisons. Chaque plat est le fruit d'un travail minutieux de recherche et d'expérimentation, afin de créer des assiettes à la fois équilibrées et nutritives. Nous sélectionnons rigoureusement des produits locaux en circuit court, issus du terroir de Fiesole et de la campagne florentine, pour en préserver toutes les propriétés organoleptiques et nutritionnelles. Le cœur de notre démarche est une cuisine végétale che soutient l'économie locale, respecte l'environnement et sublime avec soin des matières premières d'excellence. Grâce à l'inspiration et au talent du Chef Antonello Sardi, chaque ingrédient devient le protagoniste d'une expérience unique, alliant goût et bien-être.