

II
V E G E T A R I A N O

Insalata d' Estate 5,7,8,9
Zucchine fiesolane, pecorino stravecchio e prodotti a km0 dal comune di Fiesole

Spaghetti Gentile di Gragnano, alghe e
fagioli cannellini 1,4,7

Tagliolini cacio, pepe e liquirizia^{1,7}

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

Mascarpone, cacao e caffè 1,3,7

5 P O R T A T E

144,00

La nostra cucina vegetale

Mangiare vegetale non è solo una scelta consapevole ma un'autentica filosofia di vita. Il nostro menù vegetariano si rinnova 4 volte l'anno, assecondando i ritmi della natura e delle stagioni.

Ogni portata nasce da un accurato lavoro di ricerca e sperimentazione per ottenere piatti al contempo bilanciati e nutrienti. Selezioniamo solo prodotti a km 0, provenienti dal territorio fiesolano e dalla campagna fiorentina per preservarne le proprietà organolettiche e nutrizionali.

Il cuore della nostra proposta è una cucina vegetale che sostiene l'economia locale, rispetta l'ambiente e trasforma con cura materie prime d'eccellenza. Grazie all'estro dello Chef Antonello Sardi, ciascun ingrediente diventa protagonista di un'esperienza di gusto e benessere.