

LE
V É G É T A R I E N

Celeri-rave, noisettes du Piémont et agrumes 1,6,8,9,12

Double raviolo à pâte verte, brocolis fumés, mozzarella di bufala et bouillon de légumes 1,5,7,8,9,12

Tagliolini cacio e pepe et réglisse 1,7

Soupe d'automne aux lentilles, panais et fenouil sauvage 1,5,7,8,9,12

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 qui 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.