

MENU DEGUSTAZIONE
TASTING MENU

“TOSCANA”

4 PORTATE IN DEGUSTAZIONE

4 courses tasting menu

€50

CON VINI IN ABBINAMENTO

pairing wines

€70

È rispetto per le materie prime e per le tradizioni, quelle dimenticate, quelle radicate nel tempo,
nelle mani dei nostri anziani e negli occhi dei nostri figli

*It is respect for raw materials and for traditions, those forgotten, those rooted in time,
in the hands of our elders and in the eyes of our children*

IL MENU DEGUSTAZIONE VIENE SERVITO PER L'INTERO TAVOLO
THE TASTING MENU WILL BE SERVED TO THE ENTIRE TABLE

MENU DEGUSTAZIONE
TASTING MENU

“DIVENIRE”

6 PORTATE IN DEGUSTAZIONE

6 courses tasting menu

€70

CON VINI IN ABBINAMENTO

pairing wines

€100

Mutamento. Movimento. Perenne nascere e morire delle cose.

Change. Movement. Perennial birth and death of things.

IL MENU DEGUSTAZIONE VIENE SERVITO PER L'INTERO TAVOLO
THE TASTING MENU WILL BE SERVED TO THE ENTIRE TABLE

ANTIPASTI

Selezione di Salumi artigianali Toscani con Focaccia fatta in casa <i>Artisan-crafted cured Meats and homemade Focaccia (1,7)</i>	€20
Palamita marinata, Zucchine, Cetrioli "Barattieri", Lardo Marinated Bonito fish, Zucchini, "Barattieri" Cucumber, Lard (4,9)	€18
Pomodoro "San Marzano" al forno, Panzanella, Latte fermentato, Basilico "San Marzano" Tomatoes, "Panzanella", fermented Milk, Basil (1,7,8)	€14
Battuta di Manzo, salsa verde alla brace, erbe spontanee di Villa Olmo Beef Tartare, green sauce, Villa Olmo wild greens (6,10)	€16
Guancia di Maiale confit, Fichi, foglie di Capperi, salsa al Verjus <i>Confit Pork cheek, Figs, Capers, Verjus sauce (12)</i>	€16

PRIMI

Spaghetti alla "Chitarra", Acetosella, frutti di mare €22
Spaghetti alla "Chitarra", Sorrel, Seafood (1,2,3,4,12,14)

Fusilloni, Ragù d'Anatra, Erbe, Pecorino Toscano €18
Fusilloni pasta, Duck ragout, Herbs, Pecorino Cheese (1,7)

Ravioli di Cipolle, Funghi di stagione, Prezzemolo €20
Onion's Ravioli pasta, seasonal Mushroom, Parsley (1,3,12)

Linguine, Burro affumicato, Pomodori verdi, Origano €18
Linguine, smoked Butter, green Tomatoes, Oregano (1,7)

Spaghetti al Pomodoro, Stracciatella di Burrata, Limone €16
Spaghetti with Tomato, Burrata Stracciatella, Lemon (1,7)

SECONDI

Lombatello di Manzo, Lattuga alla brace, Aneto, Pistacchio €24
Beef Loin, grilled Lettuce, Dill, Pistachios (7,8)

Pescato del giorno, Melanzane al forno, Mandorle, aceto di Lamponi €26
Catch of the Day, baked Eggplant, Almond, Raspberry vinegar (4,8,12)

Pancia di Maiale, Patate "Novelle" al Burro, Rosmarino €24
Pork belly, buttered baby Potatoes, Rosemary (3,7,8)

Barbabietola sotto Sale, "Buccia di Rospo", Aglio dolce, Tartufo nero €22
Beetroot, "Buccia di Rospo" aged sheep cheese, sweet Garlic, black Truffle (7,12)

Bistecca alla Fiorentina €7,00/100g
Fiorentina steak

Pane, Coperto e Olio Diadema / *Cover charge, Bread and Diadema Olive Oil*

4€

NEL MENU POSSONO ESSERE PRESENTI ALCUNI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI
COME DA NORMATIVA REG. UE N.1169/2001

Our menu selection may contain allergaens

Ingredienti alimentari che devono essere dichiarati come allergeni nell'UE

EU regulations maintain that the following ingredients be classified as allergens:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) / *Cereals which contain gluten wheat, rye, barley, oats or their hybridised strains*
2. Crostacei / *Crustaceans and products thereof*
3. Uova e prodotti derivati / *Eggs and products thereof*
4. Pesce e prodotti derivati / *Fish and products thereof*
5. Arachidi e prodotti derivati / *Peanuts and products thereof*
6. Soia e prodotti derivati / *Soybeans and products thereof*
7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio) / *Milk and products thereof*
8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati / *Nuts and products thereof*
9. Sedano e prodotti derivati / *Celery and products thereof*
10. Senape e prodotti derivati / *Mustard and products thereof*
11. Semi di sesamo e prodotti derivati / *Sesame seeds and products thereof*
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / l espressi come SO₂ / *Sulphur dioxide and sulphites and products thereof*
13. Lupino e prodotti a base di lupino / *Lupin bean and products thereof*
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / *Shellfish and products thereof*

Preghiamo di segnalare eventuali allergie ed intolleranze alimentari ante l'ordine.

In mancanza di prodotto fresco potremmo utilizzare prodotti freschi abbattuti, non surgelati.

Il pesce destinato ad essere

Thank you for informing our staff about any allergies or intolerances.

Our kitchen may use blast chilled (not frozen) products in the absence of fresh.

Fish intended for raw consumption is fully processed in compliance with EU Regulation n. 854/2004.