

Menu

Allergeni: segnalati in lettere, come da tabella a fine menu
Abbattimento termico: segnalato in asterisco, come da nota a fine menu

*“Alla fine ciò che deve rimanere è il sapore delle materie prime;
è questa la nostra sfida quotidiana in cucina”*

Katia Maccari

Gli antipasti

Lingua di vitello,

animelle, cavolfiore, arancia, aglio fermentato

€ 28.00

**E, G*

Terrina di foie gras,

fichi secchi, composta di agrumi, pan brioche

€ 30.00

**A, C, G, H*

Ceci, Pesce dell'Argentario,

cannolo al nero di seppia con ricotta affumicata

€ 35.00

**A, D, G, I, N*

Porcino,

uovo, spuma di Parmigiano Reggiano, lingua di gatto alle nocciole,
tartufo bianco

€ 30.00

**C, G, H*

I primi

Ravioli di maialino,
zucca, birra, cioccolato
€ 33.00

** A, C, G, I*

Risotto Carnaroli GranRiserva mantecato al vino Nobile,
ragù di piccione, gelato ai fegatini, polvere di caffè
€ 35.00

** G, I*

Gnocchetti di polenta,
baccalà, broccoli, bottarga di muggine
€ 35.00

** A, C, D, E, G*

Gnudi di ricotta e spinaci,
cipolla rossa, cremoso allo zafferano e tartufo bianco
€ 35.00

A, C, G

I secondi

Anatra,

Foie gras, verza, melograno

€ 40.00

** A, E, G, H*

Agnello della Val d'Orcia,

coscia al finocchietto, cotoletta alle erbe, flan di cipolle,
cavolini di Bruxelles

€ 40.00

** A, C*

Rombo alle mandorle e bergamotto,

scarola, fagiolina del Trasimeno, crumble di pancetta di cinta senese

€ 45.00

** A, D, G, H, I*

Carciofi,

topinambur, olive

€ 30.00

** C, G, E*

I dessert

Tiramisù !

€ 15.00

* *A, C, G, H*

Lemon soufflé, with vanilla ice cream

€ 15.00

* *A, C, G*

Pear Bavarian cream, caramel ice cream, ginger jelly

€ 15.00

* *A, C, G, H*

Persimmons, chestnuts and chocolate

€ 15.00

* *A, C, G*

“Di tanto in tanto è bene fare una pausa nella nostra ricerca della felicità ed essere semplicemente felici”

Guillame Apollinaire

Elenco Allergeni per i quali sussiste l'obbligo di indicazione in etichetta, Allegato III bis (Direttiva 2003/89/CE e ss. mm.)

A CEREALI e contenenti GLUTINE

B CROSTACEI e derivati

C UOVA e derivati

D PESCE e derivati

E ARACHIDI e derivati

F SOIA derivati

G LATTE, LATTOSIO e derivati

H FRUTTA CON GUSCIO e derivati

I SEDANO e derivati

J SENAPE e derivati

K SEMI DI SESAMO e derivati

L ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

M LUPINI e prodotti a base di lupini

N MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

* ABBATTIMENTO TERMICO: in conformità con le vigenti normative nazionali sulla sicurezza alimentare, informiamo che tutti i prodotti freschi del menu possono essere stati sottoposti a processo di abbattimento termico anche negativo.