

Per iniziare

Indivia arrosto, bernaise, nocciole,
bottarga di muggine

I2

Panforte ai fegatini di pollo, frutta
candita, arancie

I3

Brassicaceae e biancomangiare aglio, olio
e peperoncino (v)

II

Menu di pranzo

Antipasto, primo, dessert
26

con bicchiere di vino di Volpaia
28

Menu di degustazione

4 portate
39

8 portate
*per conoscere in profondità il meglio della
nostra ricerca*
59

Abbinamento di vini, liquori e cocktail

4 portate
15

8 portate
35

Asparagi, cozze, crema di mais, lime,
cinta senese e *arepas*

I3

Crudo di baccalà, manioca, tartufo nero e
robiola di capra

I4

Sedano rapa al carbone, cacio e pepe,
amaranto (v)

I2

Primi

Minestra di verdure toscana *Ribollita* in
consistenze

14

Ravioli di anatra al plin, bergamotto,
burro bruno, ceneri di radicchio

15

Gnudi di ricotta di pecora, cavolo nero,
carbonara di fava tonka, piselli
croccanti(v)

14

Tortellini di castagne e zampetta di
maiale, carciofi, capperi canditi,
chicharron di calamari

14

Risotto Volpaia: cinghiale, olive, cipressi

14

Pappardelle al ragu di coda e guancia con
tartufo e funghi marinati

15

Carni

Terrina di coniglio, salsa supreme al
vinsanto, platano, buristo, scalogni

16

Agnello, insalata di lenticchie, yogurt
affumicato, uva sotto aceto, semi di
girasole

17

Pancia di vitello alla griglia laccata al
miso, crema di carote bruciate, daikon

17

Lingua in *dolce forte*, cioccolato fondente,
foie gras, mela verde

19

Pescato del giorno in umido, finocchi,
porri e patate

17

Bistecca alla fiorentina
Grigliata e servita con *mousseline* di patate
gratinata
6,5 per 100g

Selezione di formaggi

14

Tagliere di salumi tipici

14