

vogliamo essere interpreti di queste splendide terre collinari e del vissuto delle generazioni che ci hanno preceduto, e così proporvi una cucina figlia di questo magico territorio, dei suoi sapori e dei suoi saperi.

quattro piatti

39

sette piatti

56

abbinamento di vini

24

PER INIZIARE

panepato di fegatini di pollo, arancia, mandorle

12

sgombro crudo, guacamole di piselli, vinaigrette di patate

11

“tostada” di cozze, pecorino, chipotle, lime

12

tartare di barbabietola, gorgonzola, pistacchi, datteri

12

radicchio arrosto, salsa bernese, nocciole tostate, dragoncello

10

terrines di patate affumicate, baccalà, tartufo

14

PASTa

agnolotti di anatra arrosto, burro agli agrumi, ceneri di radicchio

14

pappardelle al ragù di cinghiale

13

ravioli di manioca e ricotta di pecora, demi glace vegetale

13

gnudi di ricotta e cavolo nero alla carbonara di finocchiona

13

pici senesi, pesto di rucola, pecorino di grotta, limone

12

CARNi

pie di coniglio, mela, whiskey, fagiolini

15

pancia di manzo, riduzione “peposa” al Chianti classico di Volpaia, patate, bietole

16

maiale grigliato, *chimichurri*, patate dolci, ‘nduja

16

Agnello, indivie brassate, “pickle” di albicocche, yogurt affumicato

17

Guancia di vitellone alla *posta cartagenera*, stile caraibi, manioca, insalata di sedano rapa

16

fiorentina alla brace

5,8 per 100g

SELEZIONE DI SALUMI TOSCANi
finocchiona, salame di cinghiale, prosciutto

13

SELEZIONE DI FORMAGGI, SECONDO DISPONIBILITÀ DELL’AFFINATORE
miele biologico, confetture

14