

*Rispecchiamo l'ambiente che ci ospita guardando la cucina toscana attraverso le lenti della creatività ed il rispetto per queste colline piene di vigne, storie, savoir fair, artigiani e contadini che ci procurano le migliori risorse per cucinare.*

*La nostra cucina è un'interpretazione del Chianti e dei suoi sapori, lasciando che essa si contaminino e trovi nuovi paradigmi.*

*Viviamo in una ricerca costante di gusto, di semplicità e di esperienze memorabili*

## **Menu di pranzo**

Antipasto, primo, dessert

26

menu abbinato ad un bicchiere di vino di Volpaia

28

## **Menu di degustazione**

**4 portate**

39

**8 portate**

*per conoscere in profondità il meglio della nostra ricerca*

59

## **Abbinamenti**

**per 4 portate**

15

**per 8 portate**

35

## **Per iniziare**

Indivia arrosto, béarnaise, nocciole, bottarga di muggine

12

Panforte ai fegatini di pollo, frutta candita, arance

13

Brassicaceae (verdure) e biancomangiare di mandorle, aglio, olio e peperoncino (v)

11

Panzanella di trippa e lampredotto, gazpacho ai pomodori, mele e zenzero

13

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

14

Caponata alla siciliana di verdure con spuma di parmigiano e camomilla (v)

12

## Primi

Pici all'aglione e pecorino(v)

14

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

15

Gnudi di ricotta di pecora, cavolo nero,  
carbonara di fava tonka, briciole di piselli e  
finocchiona

14

Spaghetti, crema di finocchi, stracciatella e  
alici marinate

14

Risotto Volpaia: cinghiale, olive, cipressi

14

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

15

## Secondi

Maiolino da latte -al latte, cipolle nere,  
dumpling di buristo

16

Agnello, insalata di lenticchie, yogurt  
affumicato, melanzane

17

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

17

Controfiletto a lunga frollatura, insalata di  
peperoni, Jerez e dragoncello, croccanti di  
sesamo nero

19

Baccalà, crema di avocado e pomodoro  
verde, lime

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

*coperto 3 euro*