

a pranzo

La nostra proposta di lunch è di un momento conviviale e leggero, è anche il risultato di anni di ricerca sul territorio e altrove. Una ricerca costante di evolversi, mantenendo la semplicità che comporta la pausa pranzo.

Crediamo nei sapori puri e decisi, in pochi e sempre freschissimi ingredienti, nella capacità creativa e nel cibo onesto.

Vi invitiamo a provare i menu degustazione a disponibile a cena, dove il nostro Chef Juan vi darà il benvenuto in Chianti.

burrata pomodori arrosto crudo di gamberi di Mazara (opz)	12 16
olive di Volpaia marinate in crosta ai semi	8
“Crostata” di tartare di manzo anacardi rafano nocciole	14
asparagi pecorino mandorle Bernaise cipresso	13
carciofo pistacchio patate dolci cocco leggermente piccante	12
taco di baccala pickle di pomodori verdi avocado	13
Tonno marinato in casa mole al chianti prugne	14
Polpo sedano rapa stracciatella fave	15

Panforte ai fegatini di pollo, arance, fichi, mandorle 14

Terrina di *foie gras* | mela verde | vinsanto di Volpaia 16

PRIMI

Orecchiette | pisello | cavolo nero | pecorino erborinato 14

Pappardelle | ragù di cinghiale | spugnole | tartufo 15

Agnolotti | caprino | barbabietola | limone 14

Spaghetti | cacio | zafferano | camomilla 13

Ravioli | anatra confit | bergamotto | ceneri di radicchio 15

Selezioni di salumi Salumificio storico Anzuini, Firenze 14

Selezione di Formaggi a latte crudo “Il Casale” 15

Bistecca alla fiorentina 6,5/100g