

————— **A LA CARTE** —————

“NIDO DI PRIMAVERA”

Piselli | Uovo a 64° | Erbe e Fiori di Campo | Limone | Ricotta

“CARCIOFO SU NUVOLA “

Carciofo | Pecorino | Tartufo | Olio Extra Vergine di Oliva

“UN FAGIANO A VOLPAIA “

Fagiano | Frutti Rossi | Mais | Fiori di Campo | Aceto di Fiori | Vin Santo Volpaia

€ 14,00

“LA CHIOCCIOLA E LE SUE ERBE “

Tagliolini all'Uovo | Chioccioline | Verza | Bietola | Cavolo Nero | Canasta

“I PEPI AL PURGATORIO “

Maltagliati all'Uovo | Pepe Giamaicano, Africano, Nero e Timut

Fagioli del Purgatorio | Fiori di Rosmarino

“SENTIERI DI CAMPAGNA“

Risotto | Asparagi | Porcini | Bottarga di Uova di Gallina

€ 16,00

“IL MIO BOSCO “

Porcini | Cardoncelli | Tartufo | Cipresso | Mirtilli | Noci

“TESTA RIFATTA “

Cinta Senese | Arancia | Patate | Dragoncello

€ 21,00

“UN DAINO GOLOSO “

Daino | Fragole | Carote | Chiodi di Garofano | Elicrisio

€ 23,00

“LA CHIAMAVANO SARAH”

Frolla | Mela | Pera | Chianti | Gelato alle Spezie

“CIRCONDATI DA CIPRESSI “

Cioccolato 56%, 70% e 85% | Cipresso | Arachidi

“BIANCO MANGIARE “

Mandorle | Cavolfiore | Cioccolato Bianco | Rosa

€ 9,00

---

## DEGUSTAZIONI

---

---

### “AVVICINARSI “

4 portate

a vostra scelta, da selezionare dal menù a la carte

€ 38,00

---

### “FIDATI DI ME “

6 portate

a mano libera dello Chef

per un'esperienza dalla visione personale

€ 56,00

---

### “222 CHIANTIGIANA “

3 portate

a mano libera dello Chef

estrapolato dal menù del pranzo, per conoscere la Toscana più tipica

€ 33,00

---

\* coperto € 3,00

Eventuali allergie e/o intolleranze devono essere comunicate al personale