

“La nostra è una cucina essenziale.

La ricercatezza degli ingredienti, della loro stagionalità e dei metodi di lavorazione ha lo scopo di valorizzare ogni pietanza.

Non esistono ricette definitive: ogni preparazione combinata armonicamente è realizzata per esaltare l'ingrediente principale.”



# ANTIPASTI

---

Selezione di formaggi “De’ Magi”

14.00

Flan di patate e porri, fonduta di stagionato di pecora,  
pancetta croccante, chips di patate viola

14.00

Tartare di tonno, fragole marinate, puntarelle croccanti,  
maionese alle mandorle

16.00

Capasanta scottata, pancetta croccante, crema di zucchine,  
carote laccate, pak-choi, con sua salsa e fondo di manzo

16.00

Selezione di salumi di Suino Nero Macchiaiola Maremmana “Il Poggiolino”

14.00

Tartare di manzo, lamelle di carciofo croccanti,  
puntarelle scottate, salsa bernese

14.00



# PRIMI

---

Fusilloni, vellutata e scapecce di zucchine, crema di burrata,  
mandorle in scaglie  
14.00

Risotto rosa marchetti “Fattoria Nori” all’olio, aglio nero e vongole  
16.00

Tortelli di burrata e agrumi, limone candito,  
cotto e crudo di scampi e la sua salsa  
16.00

Spaghettoni alla chitarra cacio e pepe, fave,  
pancetta di Suino Nero Macchiaiola Maremmana “Il Poggiolino”  
14.00

Tagliolini ai mirtilli, salmone affumicato, burro nocciola,  
bacca fresca di mirtillo blu  
16.00

Pici al ragù bianco di lepre ed erbe mediterranee  
16.00



# SECONDI

---

Cannellone di barbabietola ripieno di formaggio caprino  
alle erbe, fonduta di pecorino, verdure croccanti  
14.00

Polpo alla luciana, datterino giallo, patate fondenti  
20.00

Spigola alla Mugnaia, salsa di cocco marinata all'alloro,  
agretti, verdure croccanti  
18.00

Tonno in crosta di panko, crema di cipolle rosse,  
verdure croccanti, sale alla liquirizia  
20.00

Maiolino cotto a bassa temperatura, spuma di patate,  
asparago laccato, fondo di ginepro e gin "Only Ju" Opificio Nunquam  
20.00

Filetto di manzo alla Rossini:  
Pancarré, spinaci saltati, foie gras, tartufo nero, salsa al Madeira  
28.00



# BEVANDE

---

Acqua naturale o frizzante 75 cl.

2.50

Birrificio L'Olmaia "La 5" Golden Ale 75 cl.

12.00

Birrificio L'Olmaia "La 9" Pale Ale 75 cl.

12.00

Birrificio L'Olmaia "Tangerine" Session IPA 75 cl.

12.00

Coca-Cola vetro 35 cl.

3.50

Coperto a persona / Service Charge per person

3.00

PER L'ELENCO DEGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE

