

ANTIPASTI

Flan di zucca, crema di porri e castagne, chips di cavolo nero,
pomodorino confit
14.00

Selezione di formaggi "De' Magi"
16.00

Salmone marinato con rapa rossa e aneto, rucola,
crema di yogurt, granella di nocciole
18.00

Tartare di ricciola, mela verde croccante, crema di sedano rapa,
polvere di rapa rossa
18.00

Selezione di salumi di Suino Nero Macchiaiola Maremmana "Il Poggiolino"
16.00

Tartare di cervo su letto di riccia, mayo ai frutti di bosco, indivia,
granella di nocciole
18.00



PRIMI

Spaghetti alla chitarra ai tre pomodori, crema di burrata,
polvere di olive nere essiccate
16.00

Paccheri al sugo di bisque di gambero, limone candito alla marocchina,
crema di burrata, crudo di Gambero Blu della Nuova Caledonia
18.00

Tagliolini al nero di seppia, ragù bianco di seppia, 'Nduja di mare
18.00

Risotto rosa marchetti "Fattoria Nori" all'olio, aglio nero e vongole
18.00

Tortelli ripieni di francesina, sugo d'arrosto, granella di nocciola
16.00

Gnocchetti di patate, crema di zucca, Roquefort, crumble di porcini,
pancetta croccante di suino nero Macchiaiola Maremmana "Il Poggiolino"
18.00



SECONDI

Involtino di verza ripieno di caprino, uvetta e pinoli,
hummus di ceci e ceci croccanti
16.00

Polpo scottato, crema di pomodoro, burrata fresca,
polvere di capperi delle Isole Eolie, sale alla liquirizia
22.00

Baccalà in pastella, vellutata di patate, spinacino fresco,
mayo agli agrumi, paprika affumicata
22.00

Guancia di maiale cotta a bassa temperatura con suo fondo,
humus di carote, verdure laccate
20.00

Medaglioni di coniglio ripieno di castagne e fichi secchi,
crema di sedano rapa, pioppini saltati, fondo alla senape
22.00

Filetto di manzo alla Rossini:
pancarré, spinaci saltati, foie gras, tartufo nero, salsa al Madeira
30.00

