



MIE
NT

In caso di intolleranze o allergie vi preghiamo di rivolgervi al responsabile di sala.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.



MENU DEGUSTAZIONE

UN VIAGGIO GASTRONOMICO
CONCEPITO DALLO CHEF STELLATO
CRISTIANO TOMEI CHE RACCONTA
L'UNIONE DEI SAPORI DI TERRA
E MARE DELLA TOSCANA PIÙ ANTICA.

5 PORTATE

90€

7 PORTATE

110€

(BEVANDE ESCLUSE)



ANTIPASTI

CREMA CATALANA DI RICCI
E MIDOLLO CON INSALATA
DI MARE AFFUMICATA

23€

PROSCIUTTO DI CINGHIALE
SU MELONE FRITTO

18€

CRUDO DI MARE: CROSTACEI,
TARTARE DI PESCATO
E OSTRICA

28€

NON È PANZANELLA: PANE
FERMENTATO CON VERDURE
ALLA BRACE E FERMENTATE

18€

TRAMEZZINO DI POMODORO
VERDE, BATTUTA DI PESCATO,
BOTTARGA ED ESTRATTO
DI CAPPERO

24€

TRIGLIA TERRAFORTE
IN SCARPACCIA

20€

PRIMI PIATTI

RISOTTO ALL'ACQUA DI
POMODORO CON ESTRATTO
ALLE FOGLIE DI FICO

23€

PAPPARDELLE IN ACQUA
DI RAGÙ E SELVAGGINA

25€

RAVIOLI ALL'OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA DEL
CASTELLO DEL TERRICCIO CON
POLVERE DI CAVOLO NERO

25€

ZUPPA DI PESCE TERRAFORTE,
BOTTARGA E CUBI DI PANE
TOSTATO ALL'ESTRATTO DI
FIORI DI ZUCCHINE

26€

TORTELLI FATTO A MANO DI
PARMIGIANA ALLA BRACE

23€

SPAGHETTI ALLE VONGOLE,
ESTRATTO DI FOGLIE DI VITE,
FONDO DI VERDURE ESTIVE

26€

SECONDI PIATTI

COTOLETTA DI MILLEFOGLIE DI
AGNELLO, ESTRATTO DI PINOLI,
ROSA DI LIMONE MARINATO,
FOGLIE DI CAPPERO

30€

PICCIONE IN TRE COTTURE
CON IL SUO FONDO
ED ESTRATTO DI GINEPRO

30€

TERRINA DI POLLO E PEPERONI
NEL SUO FONDO DI COTTURA
ED ESTRATTO AL ROSMARINO

28€

FRITTO DI MARE SUL
TOVAGLIULO

28€

PESCATO DEL GIORNO
IN COCOTTE, LEGUMI, PATATE
E POMODORO

28€

CONIGLIO, FRAGOLE,
POMODORI E MELANZANE
ALLA BRACE

28€

UN MONDO DI ZUCCHINE:
ZUCCHINA RIPIENA DI HUMMUS,
CREMA DI ZUCCHINE E
ZUCCHINE IN SCAPECE

20€

LA SELEZIONE DELLE CARNI MATURATE COTTE SU LEGNA DI OLIVO

SU RICHIESTA
E SECONDO DISPONIBILITÀ

DOLCI

TORTA TRADIZIONALE
ALLE ERBE CON GELATO

10€

CREMA CATALANA
CON MACEDONIA DI FRUTTA

10€

CREMOSO DI FICHI
CON FROLLA AL LANGHIRANO

10€

MILLEFOGLIE CON CREMA
CHANTILLY ED ESTRATTO
DI GINEPRO

10€

INSALATA DI PESCHE AL VINO,
POMODORO E CIOCCOLATO,
CON GELATO AL LIEVITO
SPENTO

10€

CAFFÈ

5€

ACQUA

5€