



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

CRUDO DI MARE
IN GIARDIN...IERA

28€

TRIGLIA TERRAFORTE

25€

CREMA CATALANA DI RICCI
E MIDOLLO CON INSALATA
DI MARE AFFUMICATA

25€

ANGUILLA IN SAOR
CON INSALATA

20€

TOTANO RIPIENO
DI CACCIAGIONE

23€

"ANTIPASTO TOSCANO"

20€

CARCIOFO TERRAFORTE
CON BURRO DI ARACHIDI
E AGRUMI MARINATI

18€

PRIMI PIATTI

RISO DI BOSCO

28€

PAPPARDELLE IN ACQUA
DI RAGÙ E SELVAGGINA

28€

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

25€

ZUPPA DI PESCE TERRAFORTE

26€

TORTELLO VERDE, ZUCCA
E CIPRESSO

25€

PENNONI PANNA E PROSCIUTTO

23€

SPAGHETTO AGLIO,
PEPERONCINO E FICO D'INDIA

23€

SECONDI PIATTI

CAPRIOLO AL VERMOUTH
CON RAPE ROSSE

30€

PICCIONE E GINEPRO

30€

FRITTO DI TERRA E DI MARE
SUL TOVAGLIOLO

28€

CAVOLFIORE NELLE VINACCE
DI LUPICAIA

25€

CINGHIALE E GHIANDE

28€

NASELLO ALLA MUGNAIA
DI PINOLI

28€

LA MORSELLATA
DI SAN GIOVANNI

30€

LA SELEZIONE DELLE CARNI MATURATE COTTE SU LEGNA DI OLIVO

SU RICHIESTA
E SECONDO DISPONIBILITÀ

DOLCI

CIOCCOLATO BIANCO, OLIVO
E OLIVE

10€

TARTE TATIN

10€

MONTEBIANCO, ROSMARINO
E ARANCIA

10€

TIRAMISÙ NEL BOSCO

10€

MARITOCZO DI VIGNA

10€

CAFFÈ

5€

ACQUA

5€

