

ANTIPASTI - STARTERS

Terrina di caprino e verdure grigliate
su insalatina invernale con melograno

*Goat's cheese and grilled vegetables terrine
on winter salad and pomegranate*

Sformatino di fave bianche
con fonduta di pecorino di Pienza e zafferano

White broad beans pudding with "Pienza" ewe's cheese and saffron

Battuta di manzo
con salsa di arance e ricotta al tartufo nero

Beef carpaccio with orange sauce and black truffle "ricotta"

Tempura di baccalà alla paprica
con purea di ceci al timo e salsa arrabbiata

Paprika cod "tempura" with thyme chickpeas puree and spicy sauce

Millefoglie di alici marinate, petali di pomodoro
e pane ai cereali con pesto di prezzemolo e rucola
*Marinated anchovies, tomatoes and cereals bread
with parsley and rocket salad pesto*

PRIMI PIATTI - PASTA DISHES

Zuppa di orzo perlato
con verdure croccanti e fili di prosciutto toscano

Pearl barley soup with crunchy vegetables and Tuscan ham

Risotto mantecato ai broccoli romani
cappesante e bottarga

Risotto with broccoli, scallop and grey mullet "bottarga"

Parmigiana di gobbi con vellutata di pomodoro e menta
Cardoons "parmigiana" with tomato and mint sauce

Tagliatelle con farina di castagne al ragù di capriolo
Chestnuts noodles in venison ragout

Tortelli di zucca gialla
con riduzione al chianti e fegato grasso
Pumpkin ravioli in butter, rosemary and foie-gras

PIATTI PRINCIPALI - MAIN DISHES

Gamberoni avvolti in rigatino

con riso nero, salsa di fagioli cannellini e balsamico

King prawns wrapped in bacon, wild rice, beans sauce and balsamic vinegar

Anguilla alla salvia e aceto rosso

con spicchi di carciofo alla maggiorana

Sage and wine vinegar sautéed eel with marjoram artichokes

Petto di faraona farcito alle castagne

su zoccolo di funghi di bosco

Guinea fowl chestnuts stuffed breast with mushrooms

Pancia di maiale croccante al mirto

con crema di patate e salsa di lenticchie rosse

Crunchy pork belly myrtle flavoured with potatoes and red lentils cream

Carrè di agnello con cuore di pane al latte aromatizzato alle erbe

timballino di carote e purea di cavolfiori

Loin of lamb filled with aromatic milk bread

carrots pudding and cauliflowers puree

DESSERT

Calice di cioccolato

con mousse al mandarino

Chocolate and tangerines mouse

Parfait al caffè e sambuca

con salsa calda alle nocciole

Coffee parfait flavored with aniseed

and hazelnuts warm sauce

Foresta bianca con frutti di bosco

White forest with wild berries

Pere cotte al pepe nero

con scaglie di parmigiano reggiano

Pear poached in black pepper syrup with parmesan flakes