

Menu degustazione

* la scelta del menu deve essere la stessa per tutti i commensali del tavolo

Identità

Amuse bouche

Burro alla cenere e i nostri lievitati

Asparago

asparago | salsa **olandese** e aceto di **sedano**

Fegatino Toscano

pate di fegatino | mela verde | rosa selvatica

Pappardella ripiena

Pappardella ripiena con **ragu** di daino | **burro** nociola | finochietto

Maialino

Maialino | mela | **ostrica**

Citronella

limone | yogurt di capra | ginepro

Dessert

Piccola pasticceria

85

ABBINAMENTO VINI

Classico - 5 calici 70

Iconico - 5 calici 130

Classico - 7 calici 80

Iconico - 7 calici 150

Visione

Amuse bouche

Burro alla cenere e i nostri lievitati

Polpo

polpo tuberi e prezzemolo

Manzo

manzo marinato | capperi di Pantelleria e le sue foglie | cavolo rapa

Risotto alla Paesana

Declinazioni di verdure | noci nere | capperi di alloro e di sambuco

Fusillone

fusillone | **cozze** | **pecorino** e fagioli

Pescato

pescato del giorno | **la sua salsa** | verdure di stagione

Anatra

petto di entra | ciberò | tamarindo e indivia

Citronella

limone | yogurt di capra | ginepro

Dessert

Piccola pasticceria

100

IN AGGIUNTA AI MENU DEGUSTAZIONE SE GRADITE

Spaghettoni all'aglione

spaghettoni | **pomodoro** | aglione e basilico

12 p.p

Tasting menu

***customers at the table has to order the same tasting menu**

Identity

Amuse Bouche

Ash **butter** and bread products

Asparagus

asparagus | **hollandaise** sauce | **celary** vinegar

Tuscan chicken liver

chicken liver pâté | green apple | wild rose

Stuffed Pappardella pasta

Stuffed pappardella with venison **ragù** | brown **butter** | fennel

Suckling Pig

suckling pig | apples | **oysters**

Lemongrass

lemon | goat yogurt | juniper

Dessert

Petite four

85

WINE PAIRING

Classic - 5 pairing 70

Iconic - 5 pairing 130

Classic - 7 pairing 80

Iconic - 7 pairing 150

Vision

Amuse Bouche

Ash **butter** and bread products

Octopus

octopus | root vegetables | parsley

Beef

marinated beef | Pantelleria capers and their leaves | kohlrabi

Risotto "alla Paesana"

Risotto with seasonal vegetables | black walnuts | and capers

Fusillone Pasta

Fusillone pasta | **mussels** | **pecorino** cheese | beans

Pescato

Catch of the day | its **sauce** | seasonal vegetables

Duck

Duck breast | cibreo | tamarind and endive

Lemongrass

lemon | goat yogurt | juniper

Dessert

Petite four

100

IN ADDITION OF THE TASTING MENU

Spaghettone all'Aglione

spaghettone | **tomato** | aglione garlic | basil

12 p.p