

Antipasti

...dall'acqua

Ali di razza al vapore di latte con cavoletti autunnali e maionese all'arancia 3-4-7

Capesante arrostate con radici, bulbi e tuberi, caviale di tartufo 14

Passion mojito & scampi con quinoa, rapa rossa e dressing al maracuja 2

...dalla campagna

Patata soffice con pecorino mantecato e uovo marinato 1-3-7

Fuga dal bosco: patè di selvaggina con camufflage boschivo, crumble salato, spugna al muschio e riduzione di visciolino 1-3-7-9

Carpaccio di chianina con pera speziata e rughetta, cremoso di parmigiano di vacche rosse e condimento etrusco 7-12

La Pasta

...un mare di sapori vicino alla campagna

Ravioli di cacciucco con sugo di pomodoro pelato di Pachino
al limone 1-2-3-4-9-14

Zuppa di zucca gialla con baccalà mantecato e tartufo 4-7

Spaghetti aglio olio e peperoncino con salsa di curcuma e crudo di tonno
aroma di noce moscata 1-4-8

...tra l'aia e il bosco

Anelli di pasta ripieni di capriolo su passata etrusca di ceci e castagne
olio al finocchietto selvatico 1-9

Risotto al burro salato con lampredotto e salsa classica al prezzemolo
e aglione 7-9

Pici al fumo, piatto popolare cortonese con cipolla
e pancetta affumicata al rosmarino, pomodoro arrostito e gioco di fumo 1-7

I Secondi

I Pesci

Pescato del giorno con salsa al nero di seppia e broccoletti 4

Baccalà cotto a bassa temperatura con bietola al mandarino
e crumble di olive nere 4

Tonno in crosta di vinaccia con porri, salsa di vino e uva Syrah 3-4-12

Le Carni

Composizione di maialino da latte in forno con carota arrostita e rape saltate 9

Lombetto di agnello al rosmarino e aglio con spinaci cotte e crude 7-9

Casseruola di piccione ripieno delle sue rigaglie
con topinambur e radicchio stufato 9-12

“Rosatenero” di chianina con hummus, ceci al limone e rosmarino 11

Né carne ..né pesce

Le Uova

Uovo cotto a bassa temperatura

Crema di cavolo nero, prosciutto croccante, salsa all'aglio e bottarga 1-3-4

Frittata soffice

di bianco montato, tuorlo tenero, porri e tartufo 1-3-7

Insalata

Insalata d'autunno

con verdure e frutta rossa autunnale,
frutta secca e dressing tiepido all'aceto balsamico 8-12

I Formaggi

Selezione di formaggi del territorio e di altre regioni accompagnati da pere calde
al rosmarino, miele di castagno, marmellata di melanzane al coriandolo
e pane caldo alle noci 1-3-7-8

*In presenza di allergie e/ o intolleranze alimentari
chieda a Luigi o Paolo che saranno lieti di darle esatte informazioni*