

MENU ESTATE 2020

**Amo l'uso di ingredienti colorati e a Km 0 per celebrare la Toscana e le sue tradizioni;
mi lascio ispirare anche da luoghi, momenti ed emozioni per creare menu moderni**

UN'ESTATE IN TOSCANA

CARPACCIO DI CHIANINA
purè di piselli, germogli e condimento etrusco 7

RIBOLLITA ESTIVA
con pane sciocco di farina macinata a pietra, passata di fagioli sgranati, verdure e cipollina 1

PAPPARDELLA RIPIENA
ai tre macinati con pommarola e bechamel leggera alla noce moscata 1-3-7-9

BACCALA'
con barbabietola allo zenzero, yogurt e nocciola 7-4-8

ROSATENERO
di chianina al pepe verde e rosa, patate ai profumi dell'aromario

ARTUSI 2020
zuppa tartara al rosolio di cannella con il suo gelato e ricotta mantecata 1-3-7

MENU DEGUSTAZIONE 120 EURO / Vini in abbinamento 45 Euro

STORIA E CUORE

FIORI DI ZUCCHINA ripieni di burrata con salsa al basilico e shottino di bloody Mary 1-7-9

LINGUA al te affumicato Lapsang Souchong, germogli di spinaci e salsa al passion fruit 9

PICI all'AGLIONE della Valdichiana con pomodori verdi, acciuga e briciole croccanti 1-4

MEZZEMANICHE ripiene di ragù d'oca con passata di granturco, olio al rosmarino e popcorn 1-9

MAIALINO: il capocollo e le costine al finocchietto selvatico, salsa di agresto e carote al coriandolo 1-9

Oppure

AGNELLO in forno con albicocca alla lavanda e scalogno

MILLEFOGLIE con crema diplomatica e gelato stregato 1-3-7

MENU DEGUSTAZIONE 120 EURO / Vini in abbinamento 50 Euro

AZZURRO

GIARDINO MEDITERRANEO gamberi cotti e crudi, ombrina, cetrioli ed emulsione al frutto della passione 2-4

LE CAPESANTE i peperoni e la pesca con pane croccante al limone e capperi 1-14

RISOTTO al pomodoro e limone, burrata e basilico, sgombro al finocchio fresco 4-7

SPAGHETTI un po' piccanti al vermouth, crudo di gamberi rossi e pesto di olive verdi 1-2

CODA DI ROSPO leggermente affumicata, crocchetta di melanzane, salsa alla curcuma e fagiolini 1-3-4

Oppure

TONNO scottato in crosta di vinacce, zuccina e cipolla abbrustolita 3-4

MERINGATA con frutti di bosco, crema allo yuzu e passion fruit, gelato al sesamo nero 3-7-8-11

MENU DEGUSTAZIONE 130 EURO / Vini in abbinamento 40 Euro

VERDE

PANZANELLA
le verdure più buone dell'estate, pane sciocco toscano all'aceto di vino rosso e cipollina fresca 1-9 

RAVIOLI
al blu di pecora e fichi secchi su crema delicata di patate e succo di sambuco 1-7

UOVO IN FIORE DI ZUCCA
fritto in burro salato con crema di ricotta e dadolata di zucchine alla menta 3-7

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

DOLCE NON DOLCE
di frutta e verdura con crema di latte di riso e gelato al basilico 9 

MENU DEGUSTAZIONE 90 Euro / Vini in abbinamento 35 Euro

à la Carte

Il menu può essere servito à la carte scegliendo tra le portate dei menu degustazione

2 piatti a scelta € 70

3 piatti a scelta incluso dessert € 85

4 piatti a scelta incluso dessert € 110

Table pleasure 10.00

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari, saremo lieti di darle esatte informazioni