

ANTIPASTI



CAPRESE DI MANZO

18 €

Fettine di manzo marinato, pomodorino confit, sfere di mozzarella nuvola (Storica Fattoria Palagiaccio), olio al basilico e macaron all'acqua di pomodoro.³⁻⁷⁻⁸

L'UOVO 68°

15 €

Uovo poché (Az. Agr. la Ginestra), spuma e chips di topinambur, caviale di tartufo.³⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴

L'ANIMELLA

16 €

cotta alla brace, frutta, insalatina aromatica del nostro orto all'aceto di mele e zabaione al Vinsanto (Az. Agr. Balbi, Fattoria del Capitano).³⁻⁷⁻¹²

TROTA

18 €

Carpaccio affumicato, spuma di patate bianca, capperi, scalogno, olive, maionese al prezzemolo ed al nero di seppia.³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴

PRIMI



GNOCCO E ANATRA

18 €

Gnocco di patate ripieno di ragù d'anatra, fonduta e chips di Parmigiano 30 mesi e basilico.¹⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO AL PICCIONE

20 €

Spaghetto Martelli, spuma dolce all'aglio, polvere di prezzemolo e peperoncino, stracotto di piccione.¹⁻⁷⁻⁹⁻¹²

CHE CAVOLO DI RISO

19 €

Riso carnaroli Maremma cotto in centrifugato di cavolo cappuccio e pesca, colatura di alici (Conserveria Tonnina, Isola d'Elba).⁴⁻⁷⁻¹²

RAVIOLO DI CALAMARO E ERBE SPONTANEE

20 €

Sfoglia di calamaro ripiena di pesto di erbe spontanee, scampi e salsa acida al trebbiano dell'Az. Agr. Terra Bassa, Orto del Vicino.²⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴

SECONDI



CACCIATO E NON ALLEVATO

26 €

Controfiletto di cacciagione (Macelleria Trono) affumicato al legno di melo, aragostella, chips e purè di patate burro e salvia.⁷⁻⁸⁻¹²

ORTO E PECORINO

22 €

Crema cotta al pecorino, cotto e crudo di verdure, terra di olive e uova di quaglia.³⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴

MAIALINO, CAROTE E FRUTTI ROSSI

24 €

Pancia di maialino da latte, creme di carote gialle, arancioni e viola, gel ai frutti rossi, carota ciuffo al burro e fondo di maialino ai frutti rossi.⁷⁻¹²

OMBRINA IN VERDE

26 €

Ombrina, ortaggi verdi e fumetto al lemongrass ed agrumi.⁴⁻⁹⁻¹²⁻¹³

PIATTO SPECIAL

(piatto presente in degustazione, disponibile su richiesta alla carta)



LUMACHE E CRUDO DI SCAMPI

20 €

Salsa bourguignonne, terra di olive, curry e fondo di manzo.²⁻⁷⁻¹²

DOLCI



TIRAMISÙ ALLA TOSCANA

10 €

(1-3-7-8-12)

PESCA, ZAFFERANO ED AMARETTO

10 €

(1-3-7-8)

AMARENA, ERBA LUIGIA E SAMBUCO

10 €

(3-7-8)

RICORDO DI UNA SACHER

10 €

(1-3-7-8)

LE DEGUSTAZIONI



LE 4 PORTATE

50 €

- Caprese di manzo
- Gnocco e anatra
- Maialino, carote e frutti rossi
- Tiramisù alla toscana

LE 6 PORTATE

70 €

- Lumaca e crudo di scampi
- L'animella
- Aglio, olio e peperoncino al piccione
- Che cavolo di riso
- Cacciato e non allevato
- Pesca, zafferano ed amaretto

I menù degustazione sono da intendersi per tutto il tavolo.

In base alla disponibilità e alla stagione tutti i prodotti presenti nel menù potrebbero essere surgelati e abbattuti.



STAFF

Emanuele Bavetta

Chef

Marco Muscas

Chef de partie

Anna Rinieri

Chef di pasticceria

Stefano Dreoni

Responsabile di Sala & Sommelier

RINGRAZIAMENTI SPECIALI

Federica Francini

Designer

Matteo Cammelli

Grafico e mangiatore

Valentina Gherri

Social media

Lorenzo Peli
(I 3 Cipressi)

L'uomo delle api

Tommaso Mariotti
(Officina Mariotti)

Artigiano, ferro e alluminio

Stefano Parrini

Maestro Artigiano, Cuoio

Ruggero Gesù
(Ciò che resta del fuoco)

Maestro Ceramista, Piatti