

Gli Antipasti

Il galletto in porchetta, lardo, fagiolini e senape di Digione

10

*La battuta di manzetta nostrana, crema di latte alle acciughe,
pomodorini ed olive taggiasche*

14

L'uovo in crosta di polenta, rosole, Vezzena

10

Il crudo di pesce

25

Capesante, foie gras, asparagi verdi

18

Il polpo bollito e arrostito, carote, crema di piselli

14

I Primi Piatti

I bigoli al capriolo, frutti rossi, pecorino di Pienza

10

Gli gnocchi ripieni alle rosole, crema di provola, bacon

10

*Il risotto Carnaroli ai carletti, Asiago e anitra arrostita
(min. 2 persone)*

12

I tagliolini con capesante, pistacchi e caviale di salmone

14

I cappellacci al nero ripieni ai gamberi, crudo di mazzancolle, datterino e salicornia

14

I Secondi Piatti

Le costolette di agnello alla milanese, caponatina e maionese al curry

20

La coscia d'anitra laccata al miele

18

La selezione di formaggi

Fresco di capra, Bettelmatt, Comté +24, Nostrano Quader, erborinato di pecora

22

La steak tartare

24

Il tonno cotto e crudo, stracciatella, asparagi

20

Il pescato del giorno

(per due persone)

48

Dalla Griglia

La pluma di maialino iberico, patate, asparagi

18

La bistecca alla fiorentina

(consigliata per due persone)

5/etto

La costata di Sorana

4,5/etto

Lo Chateaubriand con la sua salsa bernese

(consigliato per due persone)

48

La bistecca Tomahawk di Wagyu

(consigliata per due persone)

100