

Menu degustazione

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

Sofra

Amuse bouche

Burro alla cenere e i nostri lievitati

Cavoli

in variazioni | menta

Rana Pescatrice

barbabietola | melograno | radicchio

Risotto " in Cagnone"

animelle in carpione | salvia | **burro** nocciola

Manzo

zucca in varie declinazioni | ricotta salata | **koji**

Citronella

limone | yogurt di capra | ginepro

Dessert

Piccola pasticceria

95

Ajka

Amuse bouche

Burro alla cenere e i nostri lievitati

Filetto di Vitello "al latte"

patata | erbe | limone

Anguilla

yogurt di capra | feccia di **Vernaccia di San Gimignano**

Pasta "Semi di Mela"

baccalà "in pastella" | il suo latte aromatizzato

Pasta "Trottole"

salsa al **Cibreo** | **seppia** | **uova di pesce** | **tuorlo** affumicato | limone

Rombo

salsa marinaiola | verza

Lingua di Vitello

vongole | finferli | salsa verde

Citronella

limone | yogurt di capra | ginepro

Dessert

Piccola pasticceria

115

IN AGGIUNTA AL MENU DEGUSTAZIONE SE GRADITE

Lampredotto di Calamari

lampredotto | calamari e il loro garum | panino | salsa verde

16 p.p

Abbinamento vini

classico - 5 calici 60

premier - 5 calici 130

classico - 7 calici 80

premier - 7 calici 150

Degustazione infusi e fermentati - 4 pairing 40

Tasting menu

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

Sofra

Amuse Bouche

Ash butter and bread products

Cabbages

variety | mint

Monkfish

beetroot | pomegranate | radicchio

Risotto "in Cagnone"

Sweetbread in Carpione | sage | noisette **butter**

Beef Fillet

pumpkin in various preparation | **koji** | ricotta salata cheese

Lemongrass

lemon | goat yogurt | juniper

Dessert

Petite four

95

Ajka

Amuse Bouche

Ash butter and bread products

Veal Fillet "al latte"

potato | herbs | lemon

Eel

goat yoghurt | **San Gimignano Vernaccia'** lees

Pasta "Semi di Mela"

batter **Baccalà** | its aromatized **milk**

Pasta "Trottole"

cibreo sauce | **cuttlefish** | **fish caviar** | smoked **yolk** | lemon

Turbot

"marinaiola" sauce | cabbage

Veal Tongue

Clams | chantarelles | salsa verde

Lemongrass

lemon | goat yogurt | juniper

Dessert

Petite four

115

IN ADDITION OF THE TASTING MEN

Squid's Lampredotto

lampredotto | squid and its garum | bun | salsa verde

16 p.p

Wine pairing on request

classic - 5 pairing 60

premier - 5 pairing 130

classic - 7 pairing 80

premier - 7 pairing 150

Brew and fermented drinks pairing - 4 pairing 40