

## Menu degustazione

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

### Sofra

Sofra

Amuse bouche

Burro alla cenere e i nostri lievitati

Sogliola

variazioni di ceci Patata e Topinambur

in varie consistenze | tartufo nero 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

Sole

chickpeas variation

Potato and Jerusalem Artichoke  
in different textures | black truffle

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