

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

Lampredotto di Calamari

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

Risotto " in Cagnone"

animelle in carpione | salvia | burro nocciola

Scamerita di Cinta Senese DOP

ostriche | scalogno nero | erbe amare

Citronella

limone | yogurt di capra | ginepro

Dessert

Piccola pasticceria

100

Ajka

Amuse bouche

Burro alla cenere e i nostri lievitati

Filetto di Vitello "al latte"

patata | erbe | limone

Quail

celeriac | Finocchiona | Ambra Sauce

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

Filetto di Manzo

zucca in varie declinazioni | ricotta salata | koji

Citronella

limone | yogurt di capra | ginepro

Dessert

Piccola pasticceria

120

IN AGGIUNTA AL MENU DEGUSTAZIONE SE GRADITE

Gnocchi

ricotta az. Ag. Camporbiano | spinaci | cannella

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

Squid's Lampredotto

lampredotto | squid and its garum | bun | salsa verde

Risotto "in Cagnone"

Sweetbread in Carpione | sage | noisette butter

Scamerita of Cinta Senese DOP

oyster | black shallot | bitter herbs

Lemongrass

lemon | goat yogurt | juniper

Dessert

Petite four

100

Ajka

Amuse Bouche

Ash butter and bread products

Veal Fillet "al latte"

potato | herbs | lemon

Quail

celeriac | Finocchiona | Ambra Sauce

Pasta "Semi di Mela"

batter Baccalà | its aromatized milk

Pasta "Trottole"

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

Turbot

"marinaiola" sauce | cabbage

Beef Fillet

pumpkin in various preparation | koji | ricotta salata cheese

Lemongrass

lemon | goat yogurt | juniper

Dessert

Petite four

120

IN ADDITION OF THE TASTING MEN

Gnocchi

ricotta cheese "Camporbiano farm" | spinach | cinnamon

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