

## 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  
Melanzana Ripiena  
il suo **fondo** | riso croccante | origano | **pomodoro**  
Lampredotto di Calamari  
garum | **panino** | salsa verde  
Gnocco  
**ricotta** az. Ag. Camporbiano | spinaci | cannella  
Manzo  
**Chianti DOCG** | Cardoncelli | **koji** | grasso di salume | bottone di olio  
Citronella  
limone | yogurt di capra | ginepro  
Dessert  
Piccola pasticceria  
95

### Ajka

Amuse bouche  
Burro alla cenere e i nostri lievitati  
Friggitello e Vongole  
**farro | salsa di vongole**  
Filetto di Vitello "al latte"  
patata | erbe | limone  
**Pasta "Semi di Mela"**  
**Baccalà** "in pastella" | il suo latte aromatizzato  
**Pasta "Trottole"**  
**salsa al Cibreo** | **seppia** | **uova di pesce** | **tuorlo affumicato** | limone  
**Astice**  
**Bouillabesse** | susine acerbe e mature | catalogna  
Animella frita  
cetriolo | salsa di **pesce** affumicato  
Citronella  
limone | yogurt di capra | ginepro  
Dessert  
Piccola pasticceria  
115

ai nostri percorsi si posso aggiungere uno o più piatti 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 35