

Menu à la carte
minimo 2 portate per persona

- 27 **Cavoli**
in variazioni | menta | **pan brioche** all'anice
- 28 **Rana Pescatrice**
barbabietola | melograno | radicchio
- 27 Filetto di Vitello "al latte"
patata | erbe | limone
- 28 **Anguilla**
scorzonera | yogurt di capra | feccia di Vernaccia di San Gimignano
- 26 Lampredotto di **Calamari**
lampredotto | calamari e il loro garum | **panino** | salsa verde

Gnocchi 28
ricotta az. Ag. Camporbiano | spinaci | **cannella**

Risotto "in Cagnone" 29
animelle in **carpione** | salvia | **burro** nocciola

Pasta "Semi di Mela" 28
baccalà "in pastella" | il suo latte aromatizzato

Pasta "Trottole" 29
salsa al **Cibreo** | **seppia** | uova di **pesce** | **tuorlo** affumicato | limone

- 35 **Broccolo**
lenticchie | blu di capra | garum di polline
- 42 **Rombo**
salsa marinaiola | verza
- 38 Lingua di Vitello
vongole | finferli | salsa verde
- 42 Filetto di Manzo
zucca in varie declinazioni | ricotta salata | **koi**

*i caratteri in grassetto contengono allergeni

Menu à la carte

minimum 2 courses per person

27 **Cabbages**

variety | mint | anis **bread**

28 **Monkfish**

beetroot | pomegranate | radicchio

27 Veal Fillet "al latte"

potato | herbs | lemon

28 **Eel**

salsify | goat yoghurt | San Gimignano Vernaccia' lees

26 **Squid's Lampredotto**

lampredotto | squid and its garum | **bun** | salsa verde

Gnocchi 28

ricotta cheese "Camporbiano farm" | spinach | **cinnamon**

Risotto "in Cagnone" 29

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

Pasta "Semi di Mela" 28

batter Baccalà | its aromatized **milk**

Pasta "Trottole" 29

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

35 **Broccoli**

lentils | goat blue cheese | pollen garum

42 **Turbot**

"**marinaiola**" **sauce** | cabbage

38 Veal Tongue

Clams | chantarelles | salsa verde

42 Beef Fillet

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

*bold characters contain allergens