

OTTEN

ESPERIENZE DI GUSTO

LE TAPPE DEL NOSTRO VIAGGIO

INCONTRARSI

TO MEET

RICCIOLA, CAVIALE E “EAU DE GIN” *AMBERJACK, CAVIAR AND “EAU DE GIN”*

Ricciola, caviale, insalatina dell'orto, emulsione all'olio e gin
Raw amberjack, caviar, mixed salad, olive oil sauce and gin

19

M'è SCAMPATA UNA LINGUACCIA *THE EARTH AND THE SEA*

Lingua, scampi, passion fruit e bisque
Beef tongue, raw prawns, passion fruit and bisque

18

MANZO IN ROSSO: MANGIA E BEVI *BEEF IN RED: EAT AND DRINK*

Tartare di manzo, gazpacho di pomodoro e lampone e maionese piccante
Beef tartare, tomato and raspberry gazpacho and spicy mayonnaise

17

UOVO DI PRIMAVERA *SPRING EGG*

Uovo 62°, asparagi, olive, pecorino di “Corzano e Paterno” e tartufo
Egg 62°, asparagous, olives, “Corzano e Paterno” pecorino cheese and truffle

18

MEZZA-LUNA ROSSA *RED HALF-MOON*

Barbabietola, caprino, rabarbaro, salicornia e pane sfogliato
Red beetroot, caprino cheese, rhubarb, glasswort and puff bread

16

SCOPRIRSI
TO DISCOVER

NON E' UN SEMPLICE SPAGHETTO AL TONNO
THIS IS NOT A SIMPLE PASTA WITH TUNA

Spaghetto "Pastificio Fabbri", burro di Normandia affumicato, garum, e tonno rosso del Mar Mediterraneo

Spaghetti from " Pastificio Fabbri", Normandy smoked butter, garum and bluefin tuna

22

LA PAPPARDELLA DEL CACCIATORE
HUNTER'S PAPPARDELLA

Pappardella 36 tuorli, capriolo, ribes rosso e polline
Pappardella pasta made with 36 yolks, roe deer ragout, red currant and pollen

19

UNA BOMBA DI RAVIOLO
EXPLOSIVE RAVIOLI PASTA

Raviolo liquido al Parmigiano Vacche Rosse, cipolla di Certaldo e funghi

Liquid ravioli pasta with Parmisan "Vacche rosse" cheese, onion from Certaldo and mushrooms

20

IL POMODORO PERDE IL COLORE MA NON IL VIZIO
UNUSUAL TOMATO RISOTTO

Riso Acquerello, acqua di pomodoro, pomodoro "bio" Prunill e capperi di Pantelleria
"Acquerello" rice, tomato water, "Prunill" tomato and cappers from Pantelleria

18

CONOSCERSI

TO KNOW

TRA ORIENTE E OCCIDENTE BETWEEN EAST AND WEST

Rana pescatrice, miso-miele-sesamo, spinaci e beurre blanc
Monkfish, miso-honey-sesame, spinach and beurre blanc

26

DOVE SI E' IMBOSCATO IL CERVO? THE DEER IN THE WOODS

Cervo, mosto d'uva, sedano rapa, rafano e frutti di bosco
Deer, grape must, celeriac, horseradish and forest fruit

27

TRIADE DI CINTA SENESE THREE TIME CINTA SENESE PORK

Filetto, costina, pancia di cinta senese e patate affumicate
Fillet, ribs and belly of cinta Senese pork and smoked mashed potato

24

IL PEPOSO VA IN ORIENTE THE PEPOSO GOES TO THE EAST

Manzo, pepe, fagioli e tahina
Beef, peppercorns, beans and tahini sauce

24

CARCIOFO: CROCCANTE, MORBIDO E GUSTOSO ARTICHOKE: CRISPY, SOFT AND TASTY

Carciofo, pecorino stagionato nel fieno de "L'abbondanza formaggi" e topinambur
Artichoke, pecorino aged under hay from "L'abbondanza formaggi" and Jerusalem artichoke

22

DALLA NOSTRA BRACE FROM THE GRILL

Fiorentina toscana nel filetto 55€/kg
T-bone Fiorentina steak

Contorni del giorno 6 €

Today's sides 6 €

LASCIARSI ANDARE

LET IT GO

COLAZIONE PER DESSERT BREAKFAST FOR DESSERT

Brownies fondente, banana, arachide salato,
cioccolato Dulcey Valrhona e ribes rosso

*Dark chocolate brownies, banana, salted peanuts,
Dulcey Valrhona chocolate mousse and red currant*

10

#PASSIONEPISTACCHIO #PISTACHIOPASSION

Pistacchio, passion fruit, cioccolato bianco Ivoire Valrhona e kumquat

Pistachio cream and daquoise, passion fruit, Ivoire Valrhona white chocolate and kumquat

10

DOLCI COCCO_LE SWEET COCONUT

Cocco, fava tonka, yogurt greco e gru  di cacao

Coconut mousse, fava tonka ganache, Greek yogurt and cocoa grains

10

ROSA, ROSAE, ROSAE ROSA, ROSAE, ROSAE

Fragola, rosa, basilico e limone

Strawberry and roses foam, basil spongecake and lemon cream

10

COPERTO COVER

4

Il nostro men  segue la stagionalit  delle materie prime.

La nostra schiacciata viene preparata con amore con il nostro lievito madre "Achille" dopo 30 ore di lievitazione.

Il pane che vi serviamo viene preparato dal Panificio Marinato.

La pasta arriva direttamente dalla Toscana dove si trova il Pastificio artigianale Fabbri di Strada in Chianti.

Il Riso che utilizziamo   Acquerello, invecchiato 12 mesi.

Per altri ingredienti ci affidiamo ai nostri preziosi produttori locali.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, cos  come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualit  e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 r

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni   possibile consultare l'apposita documentazione che verr  fornita, a richiesta, dal personale in servizio.