



MENU SPECIALE

ANTIPASTI

Battuta di manzo, condimenti della tradizione 34
(3-4-5-7-10)

Capesante scottate, crema di cavolfiore,
caviale e limone al sale 38
(4-7-9-14)

Uovo cotto a bassa temperatura, ricotta di pecora,
nocciole tostate e tartufo 28
(3-5-7-8-9)

PRIMI PIATTI

Crema di zucca, Blu di Morozzo, semi e pane croccante 30
(1-7-8-9)

Gnocchi di patate, gamberi e salsa corallo 40
(1-2-3-7-9-12)

Tortelli “Mugellani” con ragù Chiantigiano 36
(1-3-7-9-12)

SECONDI PIATTI

Filetto di branzino in guazzetto mediterraneo 44
(9-12)

Guancia di manzo, purè di sedano rapa e tartufo 42
(7-9-12)

Spalla di maialino, mostarda di mele, cimette di rape 40
(7-9-10-12)

DESSERTS

Diversamente Tiramisù 24
(1-3-5-6-7-8-11-12-13)

Brownie con ganache al caramello
salato e lamponi 24
(1-3-5-6-7-8-11-12-13)

Crostata al limone 24
(1-3-5-6-7-8-11-12-13)