

Per cominciare

Uovo croccante in crosta di mais, cacio cavallo, cime di rapa

12

Battuta di cervo, maionese agli agrumi, finferli, pepe Jamaica

18

Insalatina di cavoletti di Bruxelles, pecorino della Val d'Orcia, mandorle

12

Polpo arrostito, patata dolce, carciofi

16

Crudo di pesce

35



Il tartufo bianco

Uova all'occhio di bue

40

Tagliolini freschi

45



Primi

Ravioli di faraona arrosto, jus, acqua di Parmigiano e porcini

18

Pappardelle fresche, cinghiale nostrano, mirtilli, crumble di Parmigiano

16

Gnocchi ripieni di Roquefort, rapa rossa, tartufo nero

18

Tortelli di zucca, ricci di mare, crudo di scampi

25

Risotto al caprino, cozze alla marinara, aglio nero, prezzemolo
minimo per due persone

20

Secondi

Coscia d'oca laccata al miele, composta di mele al rosmarino

24

Capocollo di Mora Romagnola, chutney di mango, pecorino

24

Baccalà in crosta, porro, cime di rapa all'acciuga

24

Rombo alla plancia, zucca, cannellini, polvere di capperi

22

Orto d'autunno 🌿

zucca delica, ortaggi di stagione, formaggio vegano, tartufo nero

18

Pescato in base alla disponibilità

per due persone

65

Dalla griglia

Tutti i piatti sono accompagnati da contorni

Costata di vacca Nera del Baltico *55 gg dry aged*

55 al kg - minimo 7 hg

Fiorentina di vacca Nera del Baltico *55 gg dry aged*

60 al kg - minimo 1,2 kg

Chateaubriand

consigliato per due persone

60

Tomahawk di Black Angus

consigliato per due persone

90 al kg

Tomahawk di Wagyu

consigliato per due persone

140 al kg