

## *Per cominciare*

Carciofo arrostito, crema d'uovo, guanciaie, tartufo nero

16

Uovo croccante in crosta di mais, cacio cavallo, cavolo nero

12

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

18

Insalatina di radicchio tardivo, arancia, 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*

Tortelli 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

Spaghetti di Gragnano vongole e bottarga di muggine

22

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

Stinco di agnello brasato, soffice di patate, bieta

24

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

24

Ricciola alla plancia, zucca, cannellini, polvere di capperi

22

Orto invernale 

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

18

Branzino o Rombo al forno

per due persone

70

## 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