



Menu' di fine anno 31 Dicembre 2025 a la Carte

L'Entrée con una Bollicina di benvenuto

Gli Antipasti

Il gran crudo di pesce
I filetti di triglia su parmentier, bottarga e friarielli
Le mazzancolle al forno con lardo di Patanegra e crema di topinambur
Il gratin di cappesante e carciofi
Il nostri cichetti di pesce
Il carpaccio marinato di filetto di scottona e insalatina di puntarelle

I Primi Piatti

La vellutata di verza, gnocchetti di scorfano e tartufo nero
I cappellacci all'astice fatti in casa nella sua bisque
Le linguine ai frutti di mare, cime di broccolo e guanciale croccante di Cinta Senese
Il risotto in "buzara" di gamberi con la loro tartare
Lo strudel cotto alla barbabietola con ricotta di pecora su blue di capra e verdure infornate

I Secondi piatti

Il rollè di rombo con scampi e spinacino su crema di castagne e verdure tornite
Il black-cod, lenticchie nere alla vaniglia e carciofi
Il trancio di branzino in crosta di pane, demiglace e cime di rapa
La guancetta di vitello brasata al Chianti, zucca e frutti rossi

I Dolci

La crostata con selezione di mele e frangipane, nocciola e cannella
Il semifreddo al torroncino e salsa al mandarino
La namelaka al cocco con ananas fresco marinato alla vaniglia e yuzu
Il sorbetto di frutta al cucchiaino
La gran tagliata di frutta

*Entrée offerto con un calice di Spumante
1 antipasto, 1 primo, 1 secondo, 1 dessert, acqua, caffè*

€ 110,00 a persona

Esclusi vino o spumante

