

Antipasti

...dall'acqua

Ali di razza al vapore di latte con insalata di puntarelle, olive e arancia essiccata
salsina di yogurt all'acciuga

Capesante arrostate e affumicate con verdure primaverili e fumetto allo zafferano

Scampi e ricciola marinati, cetriolo e germogli in infuso al passion fruit

...dalla campagna

Marzolino a latte crudo mantecato all'olio EVO con patate schiacciate, uovo marinato
e bruschetta di pane sciocco

Una storia toscana di fegatini di pollo con pere al succo di rapa rossa
e riduzione al vinsanto

Battuta di chianina alle spezie toscane, zucchina in agrodolce,
nastri di sedano, erbe e fiori

La Pasta

...un març di sapori vicino alla campagna

Risotto di borragine, biscotto croccante al tartufo primaverile e crudo di gamberi

Zuppa delicata di aglio in erba con capelli d'angelo alla bottarga e vongole

Ravioli di cacciucco con sugo di pomodoro pelato di Pachino al limone

... la bassacortz e l'orto in sintonia

Mezzemaniche farcite di pecorino primosale su zuppa di fave e aroma di caffè

Pici fatti a mano alla carbonara di verdure primaverili e tartufo

La Pappardella ripiena di sugo toscano ai tre macinati,
pomarola e bechamel leggera all'aroma di noce moscata

I Secondi

I Pesci

Trancio di pescato con asparagi
e gustosa maionese di uova bio, olio EVO e erba cipollina

Giara di pesci e crostacei con infuso di zenzero e alloro
verdure del nostro orto stufate

Calamaretto farcito con finocchiona, patate e bacche di goji
su purea di piselli

Le Carni

Composizione di maialino da latte in forno, la salsiccia e il fegatello
con carota arrostita

Spalla di agnello stufata con cicoria e brodetto profumato al timo

Piccione in casseruola con pancetta e carciofi alla menta

Rosa tenero con salsa di baccalà e ceci affumicati al rosmarino

Né carne ...né pesce

Le Uova

Uovo in camicia

affogato nel trebbiano con zabaione al parmigiano,
riso integrale e asparagi

Frittata soffice

di bianco montato, tuorlo tenero, cipolla in erba e tartufo primaverile

Le Insalatę

La caprese

di mozzarella di bufala campana Dop, pomodori rossi e verdi a Km Vero, basilico e origano

La fragranza dell'orto a primavera

Verdure cotte e crude in sintonia con condimento balsamico shekerato

I Formaggi

Selezione di formaggi del territorio e di altre regioni accompagnati da pere calde al rosmarino, miele di castagno, marmellata di melanzane al coriandolo e pane caldo alle noci

*In presenza di allergie e/ o intolleranze alimentari
chieda a Luigi o Rosario che saranno lieti di darle esatte informazioni*