

# La Carta

Alberto Sparacino Chef 

Stracciatella, Zucca, Jus di Minestrone & Liquirizia  
Vegetali e Tartufo

Capasanta, Sedano Rapa, Nocciole, Timo

Gambero Rosso, Broccoli, Avocado & Lime

Foie Gras, Miso, Peperoncino, Erbette

MEZZOVOVO® | Tuorlo, Spuma Di Pecorino Di Pienza, Tartufo

Spaghetti Mancini, Burro Affumicato, Dashi, Cedro

Bottoni Ripieni di Carabaccia, Latte di Mandorle & Scampi

Risotto, Erbe, Parmigiano, Tamarindo e Funghi Secchi

Gnocchi Di Patate, Animelle di Vitello, Aglio, Spinaci e Tartufo

Tortello di Lepre, Passion Fruit e Latte di Capra

Piccione Marinato nel brodo di Aringa, Carciofi, Ribes

Manzo Glassato, Coriandolo, Radici

Guancia di Maiale Brasata e Insalata di Rinforzo

Rombo, Salsa Grecque, Topinambur, Aglio Nero

Lingua, Salsa Tare, Ostrica, Sesamo, Porro Bruciato

Capriolo, Bosco e Gribiche

# MENU DEGUSTAZIONE

CINQUE PORTATE A SCELTA LIBERA  
SONO CURIOSO

85

SETTE PORTATE A SCELTA LIBERA  
HO FAME

105

NOVE PORTATE A SORPRESA  
DIVERTIMENTO

115

In ciascun menu una portata sarà dedicata al Dolce

Abbinamento Vini

40,55,65

Lo stesso menu verrà servito esclusivamente  
per tutti gli ospiti dello stesso tavolo

Nota: Usiamo prodotti di stagione e cambiamo il menu spesso. Può essere soggetto a qualsiasi modifica in qualsiasi momento, ciò vale specialmente per le prenotazioni a lungo termine.

# La Carta

Alberto Sparacino Chef 

Burrata, Pumpkin, Vegetable Jus & Liquorice

Vegetable Salad and Truffle

Scallop, Celeriac, Nuts and Thyme

Red Prawn, Broccoli, Avocado & Lime

Foie Gras | Miso, Sugar, Chilli

MEZZOVO® | Egg Yolk, Pienza Sheep Cheese Mousse, Truffle

Spaghetti Mancini, Smoked Butter, Dashi, Citrus

Ravioli filled of Onion Soup, Almond Milk and Langoustine

Risotto, Aromatic Herbs, Parmesan, Tamarind and Dried Mushrooms

Gnocchi, Veal Sweetbreads, Garlic, Spinach and Truffle

Tortelli of Hare, Passion Fruit and Goat Milk

Pigeon marinated in Herring Broth, Artichoke, Red Currant

Glazed Beef, Coriander, Roots

Braised Pork Cheek, Cauliflower and Pickled Vegetable Salad

Turbot, Greek Sauce, Jerusalem Artichoke, Black Garlic

Veal Tongue, Tare Sauce, Oyster, Sesame, Burnt Leek

Venison, Woods and Gribiche Sauce

# TASTING MENU

FIVE COURSES ON YOUR CHOICE  
I'M CURIOS

85

SEVEN COURSES ON YOUR CHOICE  
I'M HUNGRY

105

NINE COURSES, WE'LL TAKE CARE  
FUN

115

In every menu one course will be dedicated to the Dessert

Wine Pairing  
40,55,65

The same menu served exclusively for all the guest of the same table.

Note: We use season products and change menu often. May be subjected to any change in any moment without warning especially for long term bookings