

La Carta

Alberto Sparacino Chef 

Foie Gras|Miso, Zucchero, Peperoncino
Quaglia Ripiena, Sangiovese e Aceto di Kombucha
Capesante "Wellington", Nage e Tartufo
'Bufala' di Stracciatella, Mandorle, Acciughe e Capperi
Crostacei, Ceci e Panna Bruciata
Salmone³, Sesamo
MEZZOVOO® in Camicia, Pecorino Di Pienza, Tartufo

Spaghetti Mancini, Burro Affumicato, Dashi, Cedro
Bottoni di Rana Pescatrice, Salsa Tare, Tahina e Cipollotto
Risotto, Erbe Fini, Rafano e Caviale
Pacchero Reidratato, Ribollita e Animelle di Vitello
Gnocchi di Ricotta, Cavoli e Bottarga
Tortelli di Pollo e Sgombro, Lime, Consommé

Piccione Di Moncucco|Patate, Aringa, Rosmarino
Lingua Di Vitello, Ostrica, Verza Bruciata, Aglio Dolce
Manzo Glassato, Salsa Brava, Ananas e Mais
Anatra, Fieno, Rape e Prezzemolo
Branzino, Funghi e Umeboshi
Maiale, Zucca, Polline e Liquirizia

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 

Foie Gras|Miso, Sugar, Chilli
Quail Filled, Grapefruit and Kombucha Vinegar
Scallop "Wellington", Nage and Truffle
'Bufala' of Burrata, Almonds, Anchovies and Capers
Shellfish, Chickpeas and Burnt Cream
Salmon³, Sesame
MEZZOVO® Poached, Pienza Sheep Cheese, Truffle

Spaghetti Mancini, Smoked Butter, Dashi, Citrus
Ravioli of Monkfish, Tare Sauce, Tahina and Small Onion
Risotto, Aromatic Herbs, Horseradish and Caviar
Pacchero Rehydrated, Ribollita Soup, Sweetbread
Gnocchi of Ricotta Cheese, Cabbages and Tuna Roe
Tortelli of Chicken and Mackerel, Lime, Consommé

Pigeon from Moncucco|Potato, Herring, Rosemary
Veal Tongue, Burnt Savoy Cabbage, Garlic and Oyster
Glazed Beef, Brava Sauce, Pineapple and Corn
Duck, Hay, Beet Root and Parsley
Sea Bass, Mushrooms and Umeboshi
Pork, Pumpkin, Pollen and Liquorice

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