



Menù degustazione | Tasting menu

5 PORTATE su proposta dello Chef € 65

5 COURSES designed by the Chef

Il menu degustazione s'intende per tutti gli ospiti del tavolo, coperto e bevande escluse.

Non è possibile ordinare la degustazione dopo le ore 13:30 a pranzo e dopo le ore 21:15 a cena.

The tasting menu is meant for the whole table, cover charge and drinks are not included.

It's not possible to order the tasting menu after 1.30pm at lunch and after 9.15pm at dinner.

*LEGENDA ALLERGENI:

- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| 1: Cereali con glutine | 8: Frutta a Guscio |
| 2: Crostacei | 9: Sedano |
| 3: Uova | 10: Senape |
| 4: Pesce | 11: Semi di Sesamo |
| 5: Arachidi | 12: Anidride Solforosa e Solfiti |
| 6: Soia | 13: Lupini |
| 7: Latte | 14: Molluschi |

*ALLERGEN LIST:

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1: Cereals containing Gluten | 8: Nuts |
| 2: Seafood | 9: Celery |
| 3: Eggs | 10: Mustard |
| 4: Fish | 11: Sesame Seeds |
| 5: Peanuts | 12: Sulphurdioxide and Sulphites |
| 6: Soy | 13: Lupins |
| 7: Milk | 14: Clams |

*Al momento dell'ordine è necessario comunicare al personale di sala eventuali allergie.

*Upon ordering it is necessary to inform the staff of any food allergies.

Coperto € 3,5

Antipasti | Starters

Panzanella di Friselle (1,7,8,12)

€ 14

pomodoro canestrino, pesto di basilico, cipolla, gazpacho di cocomero e burrata

friselle bread, canestrino tomato, basil pesto, onion, watermelon gazpacho and burrata

Tartare di Manzo (1,3,4,7,10)

€ 15

tapenade, pappa al pomodoro, stracciatella e ravanelli

tapenade, tomato puree, stracciatella and radishes

Bao con Polpo (1,4,6,7,11,14)

€ 16

guacamole, pomodorini secchi e provola di Agerola

steamed Bao bun, octopus, guacamole, sundried tomatoes and provola cheese

Alici di Monterosso (3,4,9,10)

€ 16

fritte al formenton 8 file, limone, curry e mayo al cipollotto

fried anchovies breaded with polenta, lemon, curry and spring onion mayo

Primi piatti | First courses

Fusillone alla Puttanesca (1,4,7) € 16

peperoni confit, ricotta salata e crumble di pane

artisanal fusillone pasta, puttanesca sauce, peppers and ricotta cheese

Linguine Arselle e Guanciaie (1,14) € 19

pomodoro ciliegino, limone e prezzemolo

artisanal linguine pasta, clams, tuscan bacon, cherry tomato, lemon and parsley

Plin di Scampi (1,2,3,7,9,12) € 20

bisque all'arrabbiata, burrata affumicata, basilico e lime

home made prawns ravioli, arrabbiata bisque, smoked burrata, basil and lime

Risotto Acquerello (7,8,9) € 18

zucchine, Aglione della Valdichiana e menta, pinoli di San Rossore e chorizo Bellota

carnaroli risotto, zucchini, Aglione garlic and mint, San Rossore pine nuts and chorizo

Secondi piatti | Main courses

Maiale Grigio (1,4,6,8,12) € 25

arrosto di maiale, peperonata, zucchine in scapece, pinoli e pesche grigliate

roasted tuscan pork, peperonata, scapece zucchini, pine nuts and grilled peaches

Quaglia alla Finocchiona (1,4,7,10) € 25

melanzane fritte, friggittelli, insalata all'acciuga e scoppolato di pedona

baked quail with finocchiona salami, aubergines, friggittelli, anchovies salad and pecorino

Tagliata di Manzo (11,12) € 26

chimichurri, patate schiacciate, babaganoush e cipollotto

beef tagliata, chimichurri, mashed potatoes, babaganoush and spring onion

Tataki di Pescato (4,6,7,9) € 28

caponata di melanzane, tzatziki e nduja calabrese

tataki fish fillet, aubergine caponata, tzatziki and spicy nduja

Dolci | Desserts

Panna cotta (1,7,8)	€ 9
cocco, melone e granola	
panna cotta, coconut, melon and granola	

Albicocche al Rosmarino (7,8)	€ 9
cioccolato dulcey, mascarpone e crumble di nocciole	
rosemary apricots, dulcey chocolate, mascarpone and hazelnut crumble	

Pesche Pochée (1,3,7,12)	€ 9
verbena, mousse di cioccolato bianco al Vin Santo e amaretti	
poached peaches, verbena, white chocolate mousse with Vin Santo and amaretti	

Tartelletta Frutti di bosco e Pistacchio (1,3,7,8)	€ 10
pistacchio di Bronte e frutti di bosco al basilico e limone	
shortcrust tart, Bronte pistachio and red fruits with basil and lemon	

Selezione di Formaggi (1,7,10,12)	€ 12
degustazione di formaggi e confetture in abbinamento	
cheese selection with jam pairing	

Vini Dolci | Sweet Wines

Aleatico rosso 2020 Carmignani (Lucca)	€ 6
100% Aleatico - 14°	
Soleo bianco 2021 Valle del Sole (Lucca)	€ 7
Trebbiano, Malvasia, Grechetto - 14°	
Quinto bianco Bordocheo (Lucca)	€ 6
Trebbiano, Moscato e Petit Manseng - 13°	
Vin Santo 2019 San Donato (Toscana)	€ 7
Trebbiano, Malvasia, Vernaccia - 15,5°	

Cocktail

Aperol Spritz Hugo	€ 7
Americano Negroni Gin Tonic	€ 8

Bevande

Acqua Panna San Pellegrino	€ 3
Bibite in bottiglia	€ 4

Caffetteria

Espresso Macchiato	€ 2
Cappuccino Americano	€ 4

Amari

€ 5 | 6

Cognac

€ 7 | 8

Birre

€ 4 | 6

Grappe

Chianti bianca	€ 6
Chianti Nardini barricata	€ 6
Nobile di Montepulciano	€ 7
Vinacce di Vin Santo	€ 9
Nebbiolo riserva barricata	€ 8
Roero Arneis bianca	€ 7

Rum

Bumbu XO (Panama)	€ 9
Brugal 1888 (Dominicana)	€ 9
Papalin 7 (Jamaica)	€ 8
Saint James (Martinica)	€ 7
J.Bally 7 (Martinica)	€ 10

Whisky

Port Askaig 8YO (Scozia)	€ 9
McDavid 11 (Scozia)	€ 9
Maker's Mark (US)	€ 8
Red Snake (UK)	€ 9
Nikka Coffey Malt (JPN)	€ 10