

PERCORSI DEGUSTAZIONE

29 DICEMBRE 814

Percorso di quattro portate ispirato alla tradizione 50

04 GIUGNO 2021

Percorso creativo di sei portate 75

I percorsi degustazione si intendono per tutto il tavolo

ANTIPASTI

Baccalà, Pesca, semi di pomodoro, Avocado e miso	20
Uovo Pochè, spuma di pecorino di Pienza, tartufo nero estivo, brodo di Prataioli e Zenzero	20
Alice in carpione, finto cetriolo barattiero, mollicata rossa	18
Tartare di chianina, sottoaceti, salsa al tuorlo, cialda ai capperi	18

PRIMI PIATTI

Pinci di Segale Cacio e Pepe, Gambero rosa e Lime	23
Risotto, Murici, Lumaca di Campiglia, Lattuga di mare e Lattuga	23
Bottone di pappa al pomodoro, Caprino e dashi di pomodoro	18
Spaghetto freddo, Pesca bianca, Fasolari e Erbe	21

SECONDI PIATTI

Fagiano, ciliegia, granola e acetosa (min. 2 persone)	60
Merluzzo, alghe, beurre blanc, tagliatella di mare	24
Brisè alle olive, ratatouille, fondo vegetale, aioli all' aglione	21
Cinta Senese, cardoncello, More e gel di Aceto	25