

ANTIPASTI

Lingua di manza, scampi di Viareggio, agrumi, prezzemolo e sedano ^{2,7,9}	34,00
Salmerino del Casentino, levistico, aneto e uova di salmone selvaggio ^{4,7,9}	29,00
Zucchine alla scapece , pecorino fondente, mandorle e acqua di pomodoro ^{7,8,9}	24,00
Animella di vitello dal cuore glassata, rabarbaro e liquirizia ^{1,7,9}	29,00

PRIMI

Riso Carnaroli biologico <i>Tenuta San Carlo</i> , gamberi rosa nostrali e tartufo nero <i>Az. DiVino Tartufo</i> del Mugello ^{2,4,7,9}	44,00
Tagliatelle all'uovo fatte in casa, agnello al forno, fave di cacao, alloro e agrumi ^{1,3,6,7,8,9}	34,00
Tortellini di patate di montagna e porri, anguilla affumicata, crema di zuppa di pesce di scoglio ed erbe fresche del nostro giardino botanico ^{1,3,4,6,7,9}	34,00
Doppio raviolo di broccoli affumicati biologici e mozzarella di bufala campana, verdure di stagione croccanti e il loro fondo ^{1,3,6,7,9}	34,00

SECONDI

Piccione della <i>Soc. Agricola Da Pagliana</i> , Asparagi e Olive ^{1,7,9}	59,00
Anatra di Firenzuola <i>Az. Agricola Orto Torto</i> , foie gras, insalata cruda di primavera e arance Tarocco ^{7,9}	44,00
Rana pescatrice del Mediterraneo, verza, alga Wakame e sesamo ^{3,6,7,9,11}	44,00
Carciofo violetto biologico alla brace, caprino, anacardi e carpione ^{1,7,8}	36,00

ATTUALITÀ

*L'arte del saper fare
dei nostri coltivatori
e allevatori*

Zucchine alla scapece , pecorino fondente,
mandorle e acqua di pomodoro ^{7,8,9}

99,00

Salmerino del Casentino, levistico,
aneto e uova di salmone selvaggio ^{4,7,9}

5 PORTATE

Tagliatelle all'uovo fatte in casa, agnello al forno,
fave di cacao, alloro e agrumi ^{1,3,6,7,8,9}

Carciofo violetto biologico alla brace,
caprino, anacardi e carpione ^{1,7,8}

Pan brioche, olio extra vergine d'oliva toscano Col di Fiesole
e cioccolato bianco Valrhona ^{1,3,7,8}

CARTA BIANCA

La libera interpretazione dello Chef

159,00

9 PORTATE

IDENTITÀ

*L'anima e il percorso
di Antonello*

Zucchine alla scapece , pecorino fondente,
mandorle e acqua di pomodoro ^{7,8,9}

129,00

Animella di vitello dal cuore glassata, rabarbaro e liquirizia ^{1,7,9}

Doppio raviolo di broccoli affumicati biologici e mozzarella di bufala
campana, verdure di stagione croccanti e il loro fondo ^{1,3,6,7,9}

7 PORTATE

Tagliatelle all'uovo fatte in casa, agnello al forno,
fave di cacao, alloro e agrumi ^{1,3,6,7,8,9}

Carciofo violetto biologico alla brace,
caprino, anacardi e carpione ^{1,7,8}

Anatra di Firenzuola *Az. Agricola Orto Torto*,
foie gras, insalata cruda di primavera e arance Tarocco ^{7,9}

Bavarese alla mela, limone di Sorrento e gelato al Limoncello ^{1,3,7}