

ENTRÉES

Langue de bœuf, langoustines de Viareggio, agrumes, persil et céleri ^{2,7,9}	34,00
Omble de Casentino, livèche, aneth et œufs de saumon sauvage ^{4,7,9}	29,00
Courgettes Scapece, fromage pecorino noir, amandes et eau de tomate ^{7,8,9}	24,00
Ris de veau à cœur glacé, rhubarbe et réglisse ^{1,7,9}	29,00

PÂTES

Riz Carnaroli biologique <i>Exploitation agricole Tenuta San Carlo</i> , crevettes roses du pays et truffe noire Exploit. agricole <i>DiVino Tartufo</i> du Mugello ^{2,4,7,9}	44,00
Tagliatelles aux œufs maison, agneau au four, fèves de cacao, feuilles de laurier et agrumes ^{1,3,6,7,8,9}	34,00
Tortellinis aux pommes de terre de montagne et poireaux, anguille fumée, crème de sébaste et herbes fraîches de notre jardin botanique ^{1,3,4,6,7,9}	34,00
Raviolis doubles au brocoli fumé bio et à la mozzarella de bufflonne de Campanie, légumes de saison croustillants et leurs fonds ^{1,3,6,7,9}	34,00

VIANDE / POISSON

Pigeon de <i>l'Expl. Agricole Da Pagliana</i> , asperges et olives ^{1,7,9}	59,00
Canard de Firenzuola <i>Expl. Agricole Orto Torto</i> , foie gras, salade de printemps et oranges Tarocco de Sicile ^{7,9}	44,00
Lotte méditerranéenne, chou de Savoie, algues Wakame et sésame ^{3,6,7,9,11}	44,00
Artichaut violet bio grillé, fromage de chèvre, noix de cajou et marinade ^{7,8,9}	36,00

ATTUALITÀ

*L'art du savoir-faire
de nos agriculteurs
et éleveurs*

5 PLATS

Courgettes Scapece, fromage pecorino noir,
amandes et eau de tomate ^{7,8,9}

99,00

Omble de Casentino, livèche, aneth
et œufs de saumon sauvage ^{4,7,9}

Tagliatelles aux œufs maison, agneau au four,
fèves de cacao, feuilles de laurier et agrumes ^{1,3,6,7,8,9}

Artichaut violet bio grillé, fromage de chèvre,
noix de cajou et marinade ^{7,8,9}

Pain brioché, huile d'olive extra vierge toscane
Col di Fiesole et chocolat blanc Valrhona ^{1,3,7,8}

CARTA BIANCA

9 PLATS

La libre interprétation du Chef

159,00

IDENTITÀ

*L'âme et le parcours
d'Antonello*

7 PLATS

Zucchini in scapece style, melted pecorino,
almonds and tomato water ^{7,8,9}

129,00

Ris de veau à cœur glacé, rhubarbe et réglisse ^{1,7,9}

Raviolis doubles au brocoli fumé bio
et à la mozzarella de bufflonne de Campanie,
légumes de saison croustillants et leurs fonds ^{1,3,6,7,9}

Tagliatelles aux œufs maison, agneau au four,
fèves de cacao, feuilles de laurier et agrumes ^{1,3,6,7,8,9}

Artichaut violet bio grillé, fromage de chèvre,
noix de cajou et marinade ^{7,8,9}

Canard de Firenzuola *Expl. Agricole Orto Torto*,
foie gras, salade de printemps et oranges Tarocco de Sicile ^{7,9}

Bavarois aux pommes, citron de Sorrente et glace au Limoncello ^{1,3,7}