ANTIPASTI

Topinambur *Az. Agr. Arcetri di Firenze*, bergamotto, melograno e semi di girasole 1,7	44,00
Ostrica Gillardeau scottata, creme brulè di foie gras, cipollotti, salicornia e mela verde 3,4,7	54,00
Punta di petto di vitello, rafano, cipolline marinate, agrumi e vin brulè 3,7,9	49,00
Animella di vitello dal cuore alla brace, finocchi e arance 7,9	44,00

PRIMI

Riso Carnaroli bio *Tenuta San Carlo* agli scampi nostrali, carciofi, tartufo nero del Mugello e limone salato 2,4,7	54,00
Spaghetti alla chitarra fatti in casa alle cime di rapa alghe, frutta secca e gorgonzola 1,3,7,8	44,00
Doppio raviolo ripieno di manzo e provola affumicata, broccoli, cavolo romanesco e tapioca marinata 1,3,7,9	54,00
Raviolo ripieno di Astice Blu del Mediterraneo, piselli, mandorle e la sua Bisque 1,2,3,4,7,8,9,	54,00

SECONDI

Il Piccione di Pagliana in Due Momenti...1,3,7,9 *Speciale 70° Anniversario FH55 Hotels*	79,00
Carrè di cervo, verza, indivia, clementini e ginepro 7	54,00
La triglia di scoglio delle nostre coste, zuppa di pesce, scarola, briciole di pane e cavolo nero 1,2,4,7	59,00
Asparago: crème brûlée, estratto e brace; giardiniera di verdure e aceto balsamico di Modena acetaia Malpighi invecchiato 15 anni 1,3,7	44,00

ALLERGENI **1** Glutine · **2** Crostacei · **3** Uovo · **4** Pesce · **5** Arachidi · **6** Soia · **7** Latte · **8** Frutta a guscio
9 Sedano · **10** Senape · **11** Semi di Sesamo · **12** Anidride Solforosa e Solfiti · **13** Lupini · **14** Molluschi
Gli Allergeni sono elencati Allegato II del Regolamento UE 1169/2011.