

# Menu di fine inverno

## Antipasti - Hors D'oeuvres

*Prosciutto di Carpegna al coltello  
con gnocco fritto caldo e i nostri sott'olio*

Carpegna ham with fried bread dough

€. 14.00

*Tartar di manzo vecchia maniera  
Con schiacciatine al rosmarino*

Beef tartar in old style dressing

€. 14.00

*Sformato di cardi  
con leggera salsa "bagnacauda"*

Cardoon terrine with soft "bagnacauda" sauce

€. 14.00

*Terrina di foie gras  
con marmellata di cipolle rosse e brioche calda*

Foie gras terrine with red onion jam and warm brioche

€. 25.00

*Grande insalata di mare\* calda all'extravergine e limone*

Sea food salad with extra-virgin olive oil and lemon

€. 18.00

*Nido di gamberi\* in pasta kadaifi con le sue salse*

Nest of prawns in Kataifi pasta and its sauces

€. 18.00

*Fantasia di carpacci di pesce\*\* con soia e salsa ginger*

Fantasy of fish carpaccio with soy and ginger sauces

€. 20.00

*Polipo croccante su insalata di rucetta e pomodorini*

Crisp octopus on rocket salad and cherry tomatoes

€. 18.00

## *Primi Piatti* - First Course

*Risotto al trevisano tardivo con pere e mascarpone*

Red chicory risotto with peer and mascarpone cheese

€. 14.00

*Tortelli di capriolo in crema di taleggio e il suo sugo*

Fresh ravioli filled with venison in taleggio cheese cream

€. 14.00

*Pappardelle fresche al ragù di cinghiale alla maremmana*

Fresh pappardelle pasta with wild boar ragu

€. 14.00

*Crespelle ai carciofi e fonduta con crema di porri e bacon croccante*

Crep stuffed with artichoke and cheese fondue on leek cream and crispy bacon

€. 14.00

*Spaghetti alla chitarra con carciofi stracci di pescatrice e bottarga*

Fresh spaghetti with artichoke strips of monkfish and bottarga

€.18.00

*Rigatoni napoletani ai gamberi grigi  
con pomodori secchi e olive taggiasche*

Rigatoni pasta with shrimps dried tomato and olive

€. 18.00

*Risotto alle code di scampi mantecato al rabarbaro*

Scampi risotto melted with rhubarb

€. 18.00

*Ravioli di spada e melanzane in crema di pomodori datterini e olive*

Ravioli stuffed with swordfish and eggplant in cherry tomato cream

€. 18.00

## Secondi Piatti - Main Course

*La nostra Costata alla Fiorentina (x 2 pers.)*

T-bone steak Florentine style (x 2 pers.)

€. 30.00 (x pers)

*Filetto di maialino ai grani di senape con spinacini all'uvetta*

Pork fillet in mustard cream with spinach and raisins

€. 22.00

*Carré d'agnello\* in crosta di sale rosso con timballo di patate*

Rack of lamb in red salt crust with potato timbale

€. 25.00

*Rognoncino di vitello trifolato*

*con patate schiacciate all'erba cipollina*

Stir fried veal kidney with garlic and parsley on potato

€. 22.00

*Branzino al forno in crosta di sale*

*con verdure al vapore (x 2 pers.)*

Baked sea-bas in salt crust with steamed vegetables (x 2 pers.)

€. 25.00 (x pers)

*Bianco di rombo ai cuori di carciofo e patate*

Turbot fillet with artichoke and potato 4

€. 28.00

*Tempura di gamberi totani e qualcos'altro con cristalli di verdure*

Squid prawn and something else in tempura with vegetable crystals

€. 25.00

*Tagliata di tonno al sesamo*

*Strudel di verdure*

Tuna fish in sesame crust and strudel of vegetable

€. 25.00

\* in mancanza di prodotto fresco per alcuni piatti potrebbe essere utilizzato prodotto congelato/surgelato all'origine

\*\* il prodotto ittico crudo o poco cotto ha subito un trattamento di bonifica preventivo

## Menu Degustazione Terra

Tasting menu meat

€. 40.00

*Stuzzichino*

Chef's appetizer

*Sformato di cardi con leggera salsa "bagnacauda"*

Cardoon terrine with soft "bagnacauda" sauce

*Tortelli di capriolo in crema di taleggio e il suo sugo*

Fresh ravioli filled with venison in taleggio cheese cream

*Filetto di maialino alla senape*

Pork fillet in mustard sauce

*Dessert dello chef*

Chef's dessert

## Menu Degustazione Mare

Tasting menu fish

€. 40.00

*Stuzzichino*

Chef's appetizer

*Piccola tempura di pescato del giorno e verdure*

Fresh fish and vegetable tempura with soy sauce

*Ravioli di spada e melanzane in crema di pomodori datterini e olive*

Ravioli stuffed with swordfish and eggplant in cherry tomato cream

*Hamburger di spada al timo con crema di zucca broccoli e pinoli*

Hamburger of sword fish with pumpkin cream broccoli and pine nuts

*Dessert dello chef*

Chef's dessert

-le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio-