

ENTRÉES	Brisket de veau, raifort, oignons de printemps marinés, agrumes et vin chaud 3,7,9	35,00
	Scampi de Viareggio, crème de Foie Gras, myrtilles et pomme 2,3,4,7	36,00
	Céleri-rave, friggittelli et épinards Az. Agr. Arcetri de Florence avec fromage taleggio, pignons de pin et graines de courge 7,9	26,00
	Ris de veau à cœur glacé, peches et réglisse 1,7,9	30,00
PÂTES	Riz Carnaroli biologique <i>Tenuta San Carlo</i> avec Parmigiano Reggiano Dop 24 mois, soupe d'escargots de la <i>Az. Agricola Arcenni de Capannoli</i> , citron, céleri et herbes de notre jardin botanique 7,9	40,00
	Tagliatelle aux œufs maison, ragoût de rôti de bœuf, fèves de cacao, feuilles de laurier et agrumes 1,3,6,7,8,9	34,00
	Tortello de lotte fumée de Méditerranée, palourdes, lupins, persil et caviar <i>Calvisius Tradition</i> 1,3,4,7,12	40,00
	Raviolis doubles farcis aux carottes et au gorgonzola, base de légumes et de haricots verts 1,3,7,9,12	34,00
VIANDE / POISSON	Pigeon de la Soc. Agr. Da Pagliana di Firenzuola, oignons de Tropea, concombres et pan brioche 7	59,00
	Carré de chevreuil, échalotes glacées, genièvre, blettes et mûres 7,9	44,00
	Turbot méditerranéen grillé à la sauce Isolan, lait d'amande et haricots verts 4,6,8,9,12	48,00
	Courgette alla Scapece, fondant de Pecorino et Eau de tomate 1,7,8	34,00