

ANTIPASTI	Punta di petto di vitello, rafano, cipolline marinate, agrumi e vin brulè 3,7,9	30,00
	Scampi di Viareggio, crema al foie gras, mirtilli e mela 2,3,4,7	36,00
	Sedano rapa, friggirelli e spinaci <i>Az. Agr. Arcetri di Firenze</i> con taleggio, pinoli e semi di zucca 7,9	26,00
	Animella di vitello dal cuore glassata, pesche e liquirizia 1,7,9	30,00
PRIMI	Riso Carnaroli bio <i>Tenuta San Carlo</i> al Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi, cacciucco di chiocchie <i>Az. Agricola Arcenni di Capannoli</i> , limone, sedano ed erbe del nostro giardino botanico 7,9	40,00
	Tagliatelle all'uovo fatte in casa, ragù di manzo arrosto, fave di cacao, alloro e agrumi 1,3,6,7,8,9	34,00
	Tortello di rana pescatrice del Mediterraneo affumicata, vongole, lupini, prezzemolo e caviale <i>Calvisius Tradition</i> 1,3,4,7,12	40,00
	Doppio raviolo ripieno di carote e gorgonzola, fondo di verdure e fagiolini 1,3,7,9,12	34,00
SECONDI	Piccione della <i>Soc. Agr. Da Pagliana di Firenzuola</i> , cipolle di Tropea, cetrioli e pan brioche 7	59,00
	Carrè di cervo, scalogni glassati, ginepro, bietole e more di gelso 7,9	44,00
	Rombo del Mediterraneo alla brace in salsa Isolana, latte di mandorle e taccole 4,6,8,9,12	48,00
	Zucchini alla Scapece, pecorino fondente e acqua di pomodoro 1,7,8	34,00