

ACTUALITÀ

Céleri-rave, friggirelli et épinards Az. Agr. Arcetri de Florence, avec fromage taleggio, pignons de pin et graines de courge ^{7,9}

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

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

Riz Carnaroli biologique *Tenuta San Carlo* avec Parmigiano Reggiano Dop 24 mois, soupe d'escargots de la *Az. Agricola Arcenni* de Capannoli, citron, céleri et herbes de notre jardin botanique ^{7,9}

99,00

5 PLATS

Courgette alla Scapece, fondant de Pecorino et Eau de tomate ^{1,7,8}

Zuccotto de Serrae... ^{1,3,7,12}

NOTRE
SOMMELIER
SUGGÈRE LES
ACCORDS
SUIVANTS

*Franciacorta Berlucchi Rosè 61 Berlucchi DOC Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
Villa di Bagnolo Marchesi Pancrazi IGT Pinot nero 100%
Marsala Superiore Garibaldi Dolce Angileri DOC Grillo, Catarratto, Inzolia*

59,00

CARTA BIANCA

La libre interprétation du Chef

159,00

9 PLATS

NOTRE
SOMMELIER
SUGGÈRE LES
ACCORDS
SUIVANTS

*Franciacorta Berlucchi Rosè 61 Berlucchi DOC Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
Derthona Vigneti Massa Timorasso 100%
Villa di Bagnolo Marchesi Pancrazi IGT Pinot Nero 100%,
Rosso di Montalcino Canalicchio di Sopra DOC Sangiovese 100%
Vin Santo del Chianti Rufina Selvapiana DOC Sangiovese e Altre Uve a Bacca Nera*

79,00

IDENTITÀ

Céleri-rave, friggirelli et épinards Az. Agr. Arcetri de Florence, avec fromage taleggio, pignons de pin et graines de courge ^{7,9}

129,00

L'âme et le parcours d'Antonello

Scampi de Viareggio, crème de foie gras, myrtilles et pomme ^{2,3,4,7}

Raviolis doubles farcis aux carottes et au gorgonzola, base de légumes et de haricots verts ^{1,3,7,9,12}

7 PLATS

Tagliatelle aux œufs maison, ragoût de rôti de bœuf, fèves de cacao, feuilles de laurier et agrumes ^{1,3,6,7,8,9}

Courgette alla Scapece, fondant de Pecorino et Eau de tomate ^{1,7,8}

Carré de chevreuil, échalotes glacées, genièvre, blettes et mûres ^{7,9}

Riz, lait, orange et thym ^{1,7}

NOTRE
SOMMELIER
SUGGÈRE LES
ACCORDS
SUIVANTS

*Derthona Vigneti Massa Timorasso 100% Villa di Bagnolo Marchesi Pancrazi IGT Pinot Nero 100%, Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo Riserva Masciarelli DOC Montepulciano 100%
Vin Santo del Chianti Rufina Selvapiana DOC Sangiovese e Altre Uve a Bacca Nera*

69,00



MICHELIN
2024



ALLERGENS 1 Gluten · 2 Crustaceans · 3 Egg · 4 Fish · 5 Peanuts · 6 Soy · 7 Dairy Products · 8 Nuts

9 Celery · 10 Mustard · 11 Sesame Seeds · 12 Dioxide and Sulphites · 13 Lupin · 14 Molluscs

Allergens are listed in Annex II of EC Reg. 1169/2011.