

# I MENU DEGUSTAZIONE



- I MENU' DEGUSTAZIONE SONO PER L'INTERO TAVOLO.
- SONO PENSATI PER LA CONVIVIALITÀ DELL'ESPERIENZA
- I MENU' DEGUSTAZIONE NON SONO SOGGETTI A SCONTISTICA TF, NO YUMS, OFFERTE O PACCHETTI



Alcuni prodotti od ingredienti possono essere congelati all'origine, rigenerati e/o abbattuti secondo la norma vigente, tramite abbattitore per garantirne la sicurezza alimentare come da Reg.CE 852/04 e 853/04



# MENÙ DEGUSTAZIONE VEGETARIANO\*

## ENTREE

Bocconcino di sapore del giorno

## ANTIPASTO

Anello croccante con dadolata di verdure su letto di yogurt all'erba cipollina e basilico, brisée salata al carbone con maionese al finocchietto, baccellone ed agrumi    

## PRIMI

Gyoza home made alla piastra ripieni di cavolo cappuccio, cipollotto, zenzero e zucchine della nostra az. agr. con salsa agrodolce    

Il Risotto della Maremma mantecato con crema di barbina rossa, gocce di erborinato alla spirulina De Magi, noci e chips di cavolo nero   

## SECONDO

La Bombetta di zuccina ripiena di spezzatino di soia e verdure dell'orto, la sua crema e tuille croccanti   

## PRE-DESSERT

Trasparenza di Agrumi

## DESSERT

'Il Funghetto della Felicità'  

Acqua, coperto e caffè inclusi \_\_\_\_\_ 55

## OPZIONALE

### VINO CONSIGLIATO



AIA BIANCA \_\_\_\_\_ 32  
(Viogner)  
PONTICELLO \_\_\_\_\_ 25  
(IGT Rosso Toscana)

### ABBINAMENTO A CALICE

5 calici abbinati ad ogni portata  
45 a persona





# MENÙ DEGUSTAZIONE RIPADORO\*

## ENTREE

Bocconcino di sapore del giorno

## ANTIPASTO

Fritto di cortile Lollipop di faraona e sedano rapa, Gallo nero con panatura al carbone e coniglio croccante, quenelle di melanzana, peperone piccante e salsa verde e maionese allo zenzero home made



## PRIMI

Gyoza home made alla piastra ripieni di cavolo cappuccio, cipollotto, zenzero e zucchine della nostra az. agr. con salsa agrodolce



Risotto della maremma con crema di fragole e stracotto di pecora in tajine di terracotta su brace



## SECONDO

Il Maialino cotto a bassa temperatura, finocchi gratinati, crema di patate, aglio nero, chutney di mele antiche di Chianni e popcorn di cotenna



## PRE-DESSERT

Trasparenza di Agrumi

## DESSERT

'Il Rocher' 

Acqua, coperto e caffè inclusi \_\_\_\_\_ 65

## OPZIONALE

### VINO CONSIGLIATO



MUNECA \_\_\_\_\_ 40  
(Trebbiano)  
ALIOTTO \_\_\_\_\_ 32  
(IGT Toscana Rosso)

### ABBINAMENTO A CALICE

5 calici abbinati ad ogni portata

45 a persona





# MENÙ DEGUSTAZIONE TARTUFO\*



## ENTREE

La pallotta di pane fritta ripiena di tartare battuta a coltello di Chianina con erbe aromatiche e maionese home made al tartufo nero locale  

## ANTIPASTO

Uovo nel carciofo : cuore di carciofo in cbt con uovo a 63°, formaggio biodinamico dell'az.agricola L'Avvenire di Terricciola alla piastra, crema di porri e tartufo nero locale  

## PRIMO

Tortellone ai porcini con fonduta di pecorino con nocciole e petali di tartufo fresco locale nero   

## SECONDO

Coniglio toscano disossato, ripieno di salsiccia artigianale, avvolto con pancetta di cinta senese su crema di piselli, pavè di cavolo crauto viola e carciofi alla piastra della nostra az.agr e tartufo locale fresco  

## PRE-DESSERT

Trasparenza di Agrumi

## DESSERT

'L'anello Prezioso' 

Acqua, coperto e caffè inclusi 75

## OPZIONALE

### VINO CONSIGLIATO



CALILLA \_\_\_\_\_ 48  
(Viogner)  
ETERNAMENTE \_\_\_\_\_ 35  
(IGT Costa Toscana)

### ABBINAMENTO A CALICE

5 calici abbinati ad ogni portata

45 a persona

