



Lo Chef Vincenzo Dinatale ed il Maître Giovanni Catricalà
Vi danno il benvenuto

TRADIZIONE

Nasello marmorizzato in salsa pil pil

Pasta mista al cacciucco e crudo di scampi

Triglia sconcioli e pappa al pomodoro

Zuppa inglese moderna

€ 68,00

EVOLUZIONE

Sgombro in doppia marinatura

Pancia di maialino laccata al miele

Riso rosso rosso

Bottone di lepre e tartufo della Toscana

Spigola cotta sulle squame in bouillabaisse

Uovo e oro

€ 85,00

La degustazione, per la sua complessità viene realizzata per tutto il tavolo e sarà possibile ordinarla
fino alle ore 13:30 per il pranzo e 21:30 per la cena

ANTIPASTI

Crudo

Carpaccio di ricciola cetriolo sedano rapa e passion fruit

Tagliatelle di seppia mosto cotto e gel di salsa ponzu

Scampo e gambero burrata e salsa summer

Palamita in Caesar salad

Ostrica mela verde, salsa bbq e coriandolo

Allergeni:4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14

€ 34,00

Pancia di maialino laccata al miele

Pancia di maialino cotta a bassa temperatura laccata al miele, finocchi baby all'aceto di xeres, salsa hoisin e crema di sedano rapa

Allergeni:9,10,11,12

€ 18,00

Uovo 63°

Uovo biologico cotto a 63°, crema di parmigiano, spuma di patate e polvere di rape liofilizzate

Allergeni:4,5,9,10, 12

€ 16,00

Sgombro in doppia marinatura

Sgombro in doppia marinatura, emulsione di semi di chia, cannolo di melanzana e miso

Allergeni:6,9,10,11,14

€ 18,00

Nasello marmorizzato in salsa pil pil

Nasello cotto a bassa temperatura, erbe aromatiche, salsa pil pil, sorbetto alla cipolla, uova di salmone

Allergeni: 6

€ 22,00

PRIMI

Riso rosso rosso

Risotto con gamberi rossi, salsa all'arancia e polvere di pomodoro liofilizzato

Allergeni:4,8,12,14

€ 22,00

Pasta mista “Selezione Pastificio dei Campi” al cacciucco e crudo di scampi

Pasta mista di grano duro mantecata con salsa al cacciucco e scampi crudi

Allergeni:6,7,8,10,12,14

€ 22,00

Cappellacci di orata e burrata

Pasta ripiena di orata e burrata, carpaccio crudo di orata, pomodoro confit e coulis di basilico

Allergeni:4,5,6,10,12

€ 20,00

Bottone di lepre e tartufo della Toscana

Bottoni di spinaci ripieni di lepre, crema di formaggio tenero di capra, coulis di ribes, tartufo della Toscana e salsa périgueux

Allergeni:4,5,10,12,14

€ 22,00

Caserecce all'anguilla sfumata di Orbetello

Pasta trafileta fatta in casa, anguilla sfumata di Orbetello, pinoli, uvetta, finocchio selvatico e crema di scalogno

Allergeni:1,6,10,14

€ 20,00

SECONDI

Astice cotto sui carboni

Astice cotto sui carboni ed avvolto nella sua bisque croccante, ripieno di bietolina, arachidi, bacche di goji e cassis

Allergeni: 1,2, 8, 12

€ 36,00

Spigola cotta sulle squame in bouillabaisse

Spigola croccante in salsa bouillabaisse al basilico, fiore di zucca ripieno di gobbetti e ricotta di pecora Grossetana, olio al sedano

Allergeni: 4,6,8,12,14

€ 28,00

Triglia di scoglio, sconcioli e pappa al pomodoro

Triglia croccante e pappa al pomodoro con sconcioli, finocchio Marino, roll di spinaci, salsa di mozzarella e limone candito

Allergeni: 4,6,7,10,12,14

€ 29,00

Petto d'anatra alla brace e mole

Petto d'anatra Canette de Barberie cotta sulla brace, mole, peperone ancho, grano saraceno soffiato, radice di prezzemolo, crema di sedano rapa e yogurt

Allergeni: 1,2, 4, 10, 11, 12, 14

€ 26,00

Ratatouille di verdura in salsa acida e note erbacee

Ratatouille di radici e ortaggi, crema di caponata Siciliana, schiuma di erbe e arachidi

Allergeni: 1,2,9, 12

€ 18,00

LE NOSTRE PROPOSTE DELLA TRADIZIONE

Pappa al pomodoro

Allergeni: 10, 12

€ 14,00

Selezione di salumi e formaggi Toscani con giardiniera di verdure

Allergeni: 4, 12, 14

€ 16,00

Pici all'aglione

Allergeni:4, 5, 10, 12

€ 15,00

Tortelli di ricotta Maremmana e bietolina con burro e salvia

Allergeni:4,5,10,12

€ 16,00

Pescato del giorno con verdure alla griglia

Allergeni:6

€ 26,00

Controfiletto di manzo in salsa barbecue, patate al forno e scalogno fondente

Allergeni:9, 12, 13, 14

€ 28,00

CARTA DEI DESSERT

Uovo e oro

Mousse leggera allo yogurt, mango, cioccolato al latte e croccante al limone

Allergeni:4, 10

€ 16,00

La Banana

Mousse alla banana, dulce de leche, arachidi, ribes e sale maldon

Allergeni:2, 4, 5, 10

€ 16,00

Albicocco

Cake e mousse al cocco, ketchup di albicocca, basilico e succo di cocco alcolico

Allergeni:4, 5,10,14

€ 16,00

Tarte di fava tonka, pralinato alla gianduia e mela verde

Frolla e chantilly alla fava tonka, croccante a base di pralinato, fior di sale e feuilletine, cremoso alla gianduia e sorbetto alla mela verde

Allergeni:1, 4, 5, 10

€ 16,00

Zuppa inglese moderna

Sfoglia caramellata, pan di Spagna classico all'alchermes, crema diplomatica alla vaniglia e cremoso al cioccolato

Allergeni:4, 5, 10, 14

€ 15,00

Selezione di sorbetti alla frutta

€ 12,00

Lista degli allergeni \ list of allergens

1. Frutta a guscio-tree nuts
2. Arachidi – peanuts
3. Lupino – lupin
4. Latte e prodotti latticini – milk and dairy products
5. Uova – eggs
6. Pesce – fish
7. Molluschi –shellfish
8. Crostacei – crustaceans
9. Soia – soya
10. Cereali contenenti glutine – cereals containing gluten
11. Semi di sesamo – sesame seeds
12. Sedano – celery
13. Senape – mustard
14. Anidride solforosa - sulphur dioxide