

PERCORSO BREVE

a mano libera per tutto il tavolo

Sei tappe
50€

Sei tappe con quattro calici di vino abbinati
80€

PERCORSO MEDIO

a mano libera per tutto il tavolo

Otto tappe
60€

Otto tappe con cinque calici di vino abbinati
95€

PERCORSO LUNGO

a mano libera per tutto il tavolo

Dodici tappe
75€

Dodici tappe con sei calici di vino abbinati
110€

ANTIPASTI

Baccalà tiepido, latte di mandorle,
lattuga e tartufo nero estivo 18€

Ricciola, zucca butternut,
amaretti e finferli 18€

Testina di vitello, cardoncelli
e salsa tzatziki 15€

Sushi del Chianti 14€

PRIMI

Tagliolini, tuorlo d'uovo,
"Gran de Magi 2015" e tartufo bianco 30€

Plin di "Rubbia", ostriche
e cipolla rossa di Certaldo 18€

Risotto, anacardi, lime bruciato
e ricci di mare 16€

Pappardella ripiena di porcini,
toma vaccina e pino marittimo 22€

SECONDI

Capesante, pancetta, rapa rossa
e creme fraiche 22€

Lingua di vitello, bietoline
e colatura di alici 18€

Piccione, cime di rapa
e cachi 28€

Costine di maiale alla paprika,
patate rosse di Firenzuola
e salsa bernese 22€

FORMAGGI

Selezione di cinque formaggi
dal nostro carrello 10€

Selezione di otto formaggi
dal nostro carrello 14€

MENÙ TARTUFO BIANCO

Quattro portate in abbinamento
a 20 gr di tartufo bianco di San Miniato
selezione "Stefania Calugi"

100 € per persona

DOLCI

Cioccolato fondente Noalya 70%,
rosmarino e nocciola 12€

Omaggio a Gualtiero Marchesi:
riso, zafferano e oro 11€

Pop corn, caramello, arachidi
e yogurt 10€

Melograno, cioccolato bianco
e vaniglia 11€

ACQUA

Lauretana 3€

Lurisia 3€

Panna 3€

San Pellegrino 3€