

Menu Degustazione terra

minimo due persone

Antipasti

*Flan soffice al pecorino stagionato,
cavolo romanesco e crumble salato alle mandorle^(1,3,7,8)*

*Tar-Tar di Maremmana, bagnacauda al tartufo,
carpaccio di finocchio^(4,7)*

Primi Piatti

(Tutta la pasta è di nostra produzione e realizzata con farina di grano Senator Cappelli)

Paccheri al ragù bianco di cinta senese e cardi^(1,7,9,12)

*Gnocchi di polenta rustica e ricotta,
fonduta di guttus erborinato e noci^(7,8)*

Secondi Piatti

*Pancia di maiale Etrusco, verza stufata,
maionese alla senape antica^(3,10,12)*

Dessert

*Cre moso alla gianduia, caramello salato
e crumble di mandorle^(4,7,8)*

*Acqua da Lt 0,75 e 1 calice di vino Rosso a persona Az. Lecci.
cad € 40,00*



Menu Degustazione mare

minimo due persone

Antipasti

*Trancio di baccalà con crema di lenticchie all'aglio nero,
cialda croccante di polenta ^(1,4,7)*

*Spigola del Tirreno in olio cottura,
topinambur e aglione in emulsione ^(4,9)*

Primi Piatti

(Tutta la pasta è di nostra produzione e realizzata con farina di grano Senator Cappelli)

Ravioli di Ombrina, crema di finocchi e gelée di limone ^(1,4,9)

*Spaghetti con cavolo viola gambero rosa di S Stefano
crema di bufala ^(4,7)*

Secondi Piatti

Tentacoli di polpo scottati con purè di patate affumicato,
cavolo nero croccante ^(4,7)*

Dessert

*Cre moso alla gianduia, caramello salato
e crumble di mandorle ^(4,7,8)*

*Acquada Lt 0,33 e 1 calice di Vermentino a persona Az. Lecci.
cad € 45,00*

