



TOSCANA TRA IERI E OGGI

Menu Degustazione
Tasting Menu

Ricordo d'Infanzia

Paté di fegatino con semi di sesamo, verdure croccanti e amarene in agrodolce
Chicken liver pâté with sesame seeds, crunchy seasonal vegetables and black cherries

Fagiolo all'uccelletto nel 2017

Flan di fagioli tondini su purea di pomodori S.Marzano al profumo di salvia
Tuscan beans flan with tomato purée flavored with sage

Ossobuco nel raviolo

Fatto a mano, su crema allo zafferano fresco del Casentino e gremolada
Homemade ravioli stuffed with veal "ossobuco", fresh saffron sauce and gremolada

Faraona di cortile

Ripiena di frittatina alle erbe aromatiche, accompagnata da verdure dell'orto al vapore
Guinea fowl stuffed with omelette flavored with herbs, sautéed seasonal vegetables

La vera panna cotta

... A bagnomaria, al profumo di vaniglia fresca con gocce di frutta al rosmarino
Panna cotta ... the real recipe : flavored with fresh vanilla pod, seasonal fresh fruit sauce

40 €

a persona (vini esclusi)
per person (wine excluded)

il menu degustazione è studiato per tutto il tavolo
tasting menu is designed for the entire table