



TOSCANA TRA IERI E OGGI

Menu Degustazione
Tasting Menu

Ricordo d'Infanzia

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

Ossobuco nel raviolo

Fatti a mano, ripieni di ossobuco di vitello, su crema allo zafferano fresco del Casentino e gremolada
Homemade ravioli stuffed with veal "ossobuco", fresh saffron sauce and mixed herbs

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
Panna cotta ... the real recipe : flavored with fresh vanilla pod, seasonal fresh fruit sauce

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

40 €
a persona (vini esclusi)
per person (wine excluded)