




ANTIPASTI

Uovo croccante con fonduta di pecorino di Pienza, spinacino saltato e tartufo nero 	25
Sedano rapa cotto a bassa temperatura in aceto balsamico di Modena su crema di fagioli toscanelli servito con piselli, fave e ravanelli marinati 	25
Carpaccio di corba rossa marinato alla soia con polvere di zenzero, gel di barbabietola, maionese allo yuzu, crema di carota e misticanza	29
Animelle di vitello glassate con maionese all'aglio nero servite con porri stufati, carciofi arrosto e spuma di asparagi bianchi	27

PRIMI PIATTI

Risotto Margherita 	28
Gnocchi arrosto con crema di piselli, scampi marinati con la loro bisque e caviale Asetra Imperial	35
Tagliolini all'ortica mantecati al burro affumicato, ricci di mare, polvere di lime fermentato e salsa di ostriche Gillardeau	33
Pappardella ripiena di ragù d'anatra con arancia candita, crema di borragine e fave	30

SECONDI PIATTI

Sandwich di triglia con gelatina di barbabietola, umami di sedano, clorofilla di spinaci e salsa allo zafferano di san Gimignano	38
Sella di capriolo al Chianti Classico con chutney di cipolla rossa di tropea, carciofi cotti a bassa temperatura e porro ripieno di patate al timo	38
Petto e coscia di piccione con gel di cioccolato aromatico, foie gras e soffice di carote alla vaniglia bourbon	38
Baccalà in olio cottura con crema di ricotta di bufala, salsa al nero di seppia, polvere di olive taggiasche, polvere di prezzemolo e di pomodorini confit	36

DOLCI

Pera cotta a bassa temperatura con cuore di cioccolato su mousse di pecorino di Pienza DOP alla vaniglia	16
Bavarese alla mandorla con crema al Vinsanto e lamponi	16
Crema brûlée al rosmarino e fava tonka	14
Mousse ai frutti di bosco con crumble di cantucci di Prato	14
Coperto	4