

Gherardesca

Barbabietola, mandorle e alloro
Beetroot, almond and bay leaves



Ricciola del Mar Tirreno, mela,
radicchio e burro lievitato

Mediterranean amberjack with apple, butter and radicchio



Risotto leggermente affumicato e cavoli di stagione
Lightly smoked risotto with seasonal cabbages



Agnolotti di faraona, crema di Parmigiano Reggiano e
carciofi violetti

*Agnolotti stuffed with guinea fowl, Parmigiano Reggiano
cream and artichokes*



Spalla di agnello brasata e glassata alla liquirizia
selvatica, misticanza all'uva e cuori di lattuga

*Braised shoulder of lamb with wild licorice and
pickled grapes*



Mela verde, lime, olive e pesto
Green apple, lime, olives, basil and almond pesto
€140

Abbinamento vini al Menu Degustazione
Wine Pairing for the Tasting Menu
€ 120.00 per persona

Il menu degustazione si intende per tutto il tavolo ed
è disponibile fino alle ore 21.30

*Tasting menu is served for the whole table and
is available until 21.30*

Antipasti

Carciofo, nipitella e brodo di patate grigliate
Artichoke, calamint and grilled potatoes broth (a, g, h)
€28

Barbabietola, mandorle e alloro
Beetroot, almond and bay leaves (g,h)
€ 25

Uovo croccante della fattoria di Maiano, funghi di stagione al
limone e aglio canditi
*Free range crunchy egg, seasonal mushrooms
with candied lemon and garlic (a,c,g)*
€ 32

Ricciola del Mar Tirreno, mela, radicchio e burro lievitato
Mediterranean amberjack with apple, butter and radicchio (d,g)
€ 36

Battuta di filetto di manzo toscano, lardo di seppia e puntarelle
Handcut Tuscan beef tartare, cuttlefish lard, chicory (a,b,c,d,h,n)
€ 36

Primi

Risotto leggermente affumicato e cavoli di stagione
Lightly smoked risotto with seasonal cabbages (g)
€ 38

Bottoni di ricotta e cicoria, centrifugato di zucca gialla e
semi tostati
*Bottoni stuffed with ricotta cheese and chicory, pumpkin sauce and
toasted pumpkin seeds (a,c,g,h)*
€38

Spaghettini Martelli al pino, pinoli e ricci di mare
Spaghettini Martelli with pine infusion, pine nuts and sea urchins (a,g,h,n)
€ 41

Fusilli di Pisa, gallinella, inchiostro e limone bruciato
Tuscan fusilli, gurnard, cuttlefish ink and burnt lemon (a,d,g,n)
€ 43

Agnolotti di faraona, crema di Parmigiano e carciofi
Guinea fowl agnolotti, Parmigiano cheese cream and artichokes (a,c,g)
€ 42

Secondi

Cernia di fondale alla brace di cipolle e scalogni
Black grouper grilled in onions charcoal and shallots (d,f)
€ 55

Trancio di branzino da lenza cotto nelle alghe,
carote e pepe agrumato
*Wild seabass steamed in seaweeds with carrots and
citrus pepper (d,f)*
€ 60

Dalla Testa ai Piedi

Stracotto di maialiano senese da latte in olio di oliva, cavolo
nero, insalata di banana verde e peperoncino
*Tuscan suckling pig slow cooked in olive oil, black cabbage,
green banana salad and chilli (g)*
€ 50

Spalla di agnello brasata e glassata alla liquirizia selvatica,
misticanza all'uva e cuori di lattuga
*Braised lamb shoulder glazed with wild licorice, mixed field
salad, grape and lettuce hearts(g)*
€ 56

Piccione, barbabietole al polline dell'appennino e
salsa al dolce forte
*Pigeon, beetroot with pollen from the Appenines and
dolce forte sauce (g)*
€ 57

Coperto € 5

Tutti i prezzi sono espressi in Euro - IVA inclusa.
Le lettere indicate nella descrizione dei piatti riportano
agli allergeni.
Vi preghiamo di chiedere la legenda al nostro staff.

Cover charge € 5

All prices are mentioned in Euro - Service and VAT included.
The letters listed close to each dish refer to the allergens.
Please ask our staff for the complete legend.