

Antipasti

Terrina di Fegatini al Cardamomo, Pan Brioche, Gel di Lamponi e Nocciole	€ 12
Battuta di Vitello alla Senape, Burrata, Datterini Confit e Pesto Gelato	€ 14
Crudo di Tonno, Gazpacho di Anguria, Panna Acida e Cialda al Cumino	€ 14
Melanzana Affumicata, Insalata di Pomodorini, Olio alla Vaniglia e Pane Croccante	€ 12

Primi

Fusilloni "Panarese" al Ragù di Coniglio, Olive Nere e Polvere di Carota	€ 15
Ravioli ripieni di Pappa al Pomodoro, Spuma di Caprino e Olio al Dragoncello	€ 15
Tagliolini alle Vongole Veraci, Zenzero, Limone e Bottarga di Muggine	€ 15
Gnocchetti di Spinaci al Pesto di Mandorle, Fiori di Zucca e Fagiolini	€ 15

Secondi

Filetto di Vitellone, Salsa al Chianti Classico, Julienne di Verdure e Petali di Cipolla	€ 22
Medaglioni di Cinta Senese agli Agrumi, Purea di Sedano Rapa e Finocchietti Glassati	€ 20
Rollè di Faraona con Farcia ai Porcini, Erbette e Tartufo Estivo	€ 22
Rana Pescatrice Scottata, Crema di Pomodorini Gialli, Zucchine al Limone e Foglie Amare	€ 22

Dessert

Selezione di Pecorini Nostrali e Formaggi Italiani con Confetture e Mostarde	€ 12
Mousse di Cioccolato Bianco con Albicocche e Pistacchio	€ 6
Sfera al Cioccolato Fondente e Lampone con Terra di Cacao	€ 6
Pannacotta al Caramello Salato e Crumble di Mandorle	€ 6
Cantucci e Vin Santo del Chianti Classico	€ 10