

**\* "I NUOVI CLASSICI"**

Stuzzichini

Porro fondente al salmoriglio e avocado,  
al pesto di pistacchi, semi di canapa e capperi

Polpo di Porto Santo Spirito cotto e crudo  
con arachide ghiacciata e levistico

Millefoglie di tre patate alla n'duja,  
ostrica alla brace e bottarga di muggine

Zucca, zola e zenzero  
(cappelletti alla bourguignonne)

Maialino da latte croccante,  
sale grosso, tamarindo e pinzimonio

Ananas, pesca e curcuma di Madras

Anguria ghiacciata  
al cioccolato e carcadè

Piccola pasticceria

€ 120,00  
tre vini in abbinamento  
€ 30,00

**\* "NATURALMENTE"**

Stuzzichini

Tartare e carpaccio  
di rapa rossa e nocciole

Porro fondente al salmoriglio e avocado,  
al pesto di pistacchi, semi di canapa e capperi

Ravioli di erbine raccolte e ricotta,  
beurre blanc e pompia (limone sardo)

Fiori di zucchini in tempura,  
hummus al finocchietto, air-caprino

Ananas, pesca e curcuma di Madras

Ciliegie  
all'estratto di ciliegie

Piccola pasticceria

€ 100,00  
tre vini in abbinamento  
€ 30,00

**\*Antipasti**

Mare caldo al vapore, olio di frantoio e limone  
€ 40

Patata gialla alla forchetta, uovo de "Le Selvagge" e caviale  
€ 58

Prosciutto di montagna "Gennaio 2017",  
pane croccante e pomodoro crudo,  
acciughe Riserva e peperoni alla brace, carciofi sott'olio  
€ 35

Crudità di mare con carpacci di pesci, crostacei,  
calamaro nazionale, alice e ostrica "Gillardeau"  
€ 55

Insalata del buongustaio:  
coscette di quaglia arrostate, chutney di ciliegie e foie gras  
€ 30

Polpo di Porto Santo Spirito cotto e crudo  
con arachide ghiacciata, oliva nera e levistico  
€ 32

Ventresca di tonno rosso  
ripassata al BBQ e marinata, erbe di campo e porro  
€ 32

**\*Primi Piatti**

Gricia di seppie  
€ 30

Zucca, zola e zenzero  
(cappelletti alla bourguignonne)  
€ 30

Penne lisce al burro di stevia,  
acciughe e gazpacho  
€ 30

Spaghetti Kamut in salsa verde  
con ragù di lingua, mostarda e senape  
€ 30

Chicche di patate allo zafferano,  
gamberi viola di Sanremo e combava  
€ 30

**\*Pesci e Crostacei**

Rombo selvaggio in crosta croccante,  
zucchine dell'orto al rabarbaro  
e latte di mandorla al profumo di aglio orsino  
€ 52

Fritto di mare (min. 2 persone)  
cad.€ 50

Rana pescatrice dell'Argentario alla brace,  
cipolla dolce cotta al sale con  
pinoli di Pisa e beurre blanc al pomodoro  
€ 48

**\*Carni, Pollame e Frattaglie**

Carrè d'agnello da latte alle erbe fini,  
zabajone al mirto e senape,  
pan di ceci all'acqua di pecorino toscano  
€ 48

Tagliata di filetto di Bue di Carrù,  
zucca, prugna, piccola insalata  
ai semi di zucca tostati alla soia  
€ 45

Animelle di vitello laccate all'acqua di pomodoro  
e ripassate sulla brace,  
con pomodoro arrostito alle ciliegie sotto spirito  
€ 45

Maialino da latte croccante,  
sale grosso, tamarindo e pinzimonio  
€ 45

**\*Formaggi**

Pecorino toscano ai ferri con olive taggiasche  
€ 12

Taleggio della Val Taleggio  
con miele d'acacia e pinoli tostati  
€ 10

Selezione di formaggi  
€ 20

Vino consigliato in abbinamento ai formaggi:

Macvin du Jura-Château D'Arlay  
(vino fortificato con la grappa)  
€ 14

I menu degustazione sono serviti per l'intero tavolo

E' RICHIESTA UNA ORDINAZIONE MINIMA DI 2 PORTATE  
SCELTE TRA ANTIPASTI, PRIMI PIATTI E SECONDI PIATTI

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA  
EVENTUALI ALLERGIE

A VOSTRA DISPOSIZIONE LA LISTA DEGLI ALLERGENICI

(tutti i piatti contrassegnati con \*asterisco,  
contengono uno o più allergeni)

IL PESCE CRUDO VIENE ABBATTUTO A -40°

Acqua  
(bottiglia da lt. 0,750)  
€ 4

Caffè  
€ 3

Coperto  
€ 7