



*il nostro menù per le feste di Natale,  
dove proposte Gourmet si accompagnano a  
piatti della tradizione toscana  
con i classici sapori Natalizi*

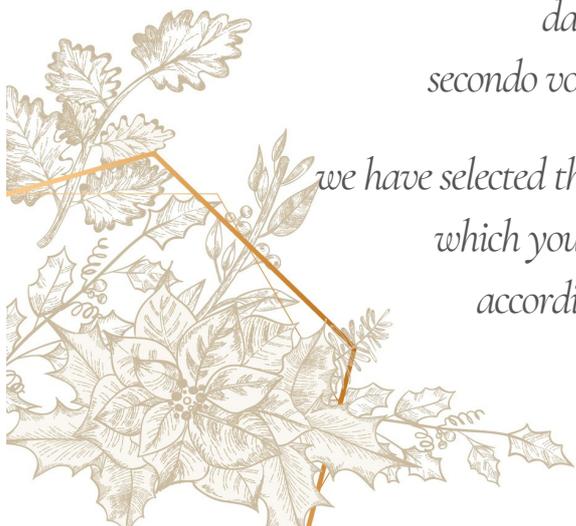
*our menu for the Christmas holidays,  
where Gourmet proposals are accompanied by  
traditional Tuscan Christmas dishes  
with typical Christmas flavors*

## il tartufo bianco

€ 9 .00 .GR.

*abbiamo selezionato la migliore qualità di TARTUFO del Monte Amiata,  
da abbinare ai piatti del menù  
secondo vostro piacimento (prezzo per grammo)*

*we have selected the best quality of Monte Amiata TRUFFLE,  
which you can combine with our menu dishes  
according to your liking (price per gram)*





# gli antipasti

VAPORATA di mare, verdure di stagione, maionese agli agrumi  
STEAMED mix seafood, seasonal vegetables, citrus fruits mayonnaise

---

€ 25 .00

cremoso di POLENTA concia, spuma di pecorino 'erborinato'  
consigliata aggiunta di TARTUFO bianco  
creamy POLENTA with dark cheese, 'erborinato' pecorino foam  
adding white TRUFFLE suggested

---

€ 16 .00

PANCETTA di maiale, crema di fagioli e miso, gel di cacomela, cioccolato fondente  
pork BACON, beans & miso cream, cacomela cream, dark chocolate

---

€ 18 .00

RIBOLLITA toscana con uovo all'occhio di bue  
tuscan RIBOLLITA with sunny side up egg

---

€ 18 .00

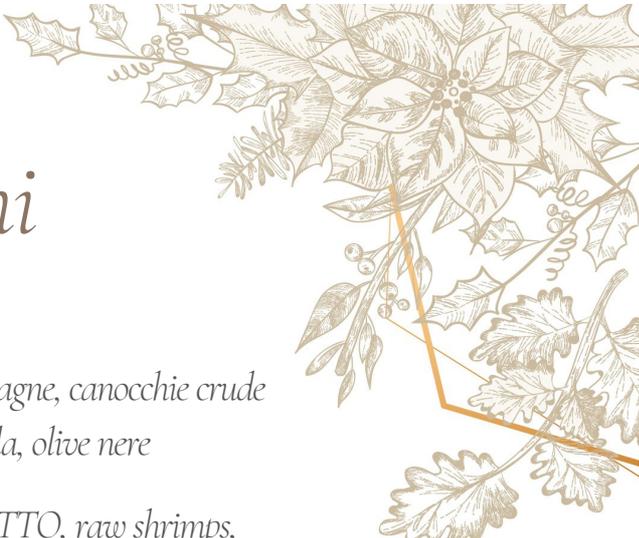


TARTARE di manzo, crema di parmigiano reggiano, scaglie di 'parma black'  
consigliata aggiunta di TARTUFO bianco

beef TARTARE, parmigiano reggiano cream, 'parma black' flakes  
adding white TRUFFLE suggested

---

€ 18 .00



## *i primi*

*SPAGHETTO artigianale di castagne, canocchie crude  
burro di melassa di cipolla, olive nere*

*home made chestnuts SPAGHETTO, raw shrimps,  
onion molasses butter, black olives*

---

€ 24 .00

*TAGLIOLINI artigianali all' uovo con ASTICE BLU  
(dai 300 ai 400 gr)*

*home made egg TAGLIOLINI with BLU LOBSTER  
(between 300 & 400 gr)*

---

€ 10 .00 all' etto / per hectogram

*PASSATELLI con stracciatella in brodo di cappone*

*PASSATELLI with sherred egg in capon broth*

---

€ 18 .00

*RISOTTO alla pernice, mascarpone,  
liquirizia, affumicato al legno di ciliegio*

*partridge RISOTTO, mascarpone,  
licorice, cherry wood smoked*

---

€ 25 .00



# *i secondi*

*RICCIOLA alla piastra, verza, crema di bucce di patate, schiuma ai crostacei  
grilled AMBERJACK, cabbage, potato skins cream, shellfish foam*

---

€ 25 .00

*SBURITA elbana: cuore di baccalà alla nepitella, crostone di pane toscano*

*SBURITA elbana: cat mint cod fish, tuscan bread cruton*

---

€ 22 .00

*ROLLE' di tacchino ripieno di frutta secca,  
patata schiacciata, spinacino selvatico, fondo al melograno*

*turkey ROLLS stuffed with dried fruit,  
mashed potato, wild baby spinach, pomegranate stock*

---

€ 22 .00

## *DOLCEFORTE*

*brasato di cinghiale con cioccolato nero al 72%*

## *DOLCEFORTE*

*braised wild boar with 72% dark chocolate*

---

€ 24 .00

*COPERTO € 3,00*



*COVER CHARGE € 3,00*

*REGIME ALIMENTARE nel caso abbiate necessità di un menù associato al vostro regime alimentare a causa di intolleranze o allergie,  
vi preghiamo di comunicarlo in anticipo al personale di sala per qualsiasi informazione su sostanze o allergeni*

*è possibile consultare l'apposita documentazione che, su richiesta, verrà fornita dal personale di sala*

*PRODOTTI SURGELATI\* I prodotti contrassegnati con asterisco sono congelati 'a bordo'*

*SPECIAL DIET for a menù associated with diet due to intolerances or allergies, please notify the dining room staff in advance.  
for any information on substances or allergens, you can consult the appropriate documentation which, will be provided by the dining room staff*

*FROZEN PRODUCTS\* Products marked with an asterisk are frozen 'on board'*