

gli antipasti

SUPER TUSCAN tagliere di prodotti artigianali e di nostra produzione
salsiccia di cinghiale sottolio, prosciutto di manzo, bocconcino di fegatini,
sformatino di polenta e porcini con lardo di colonnata dop,
pecorino alla vinaccia, ricottina calda con miele

*SUPER TUSCAN selection of handcrafted products and our own production
wild boar sausage in oil, beef ham, liver morsel,
polenta and porcini flan with dop colonnata lard,
pecorino with pomace, hot ricotta with honey*

€ 24 .00

serra di VERDURE

verdurine novelle di stagione in bassa temperatura al fumo di bosco

VEGETABLES greenhouse

mix of low temperature seasonal samll vegetables with forest fog

€ 14 .00

barchetta di pane toscano, guazzetto di MOSCARDINI,
spinaciotto fresco saltato

Tuscan bread , OCTOPUS stew, sautéed fresh spinach

€ 16 .00

Terrina di FAGIANO, crema di lenticchie rosse, polentina di castagne

PHEASANT terrine, red lentil cream, chestnut polenta

€ 24 .00

CAVIALE Calvisius (10gr.), blinis con yogurt soffiato,
servito con ricci di burro chiarificato, scalogno

*Calvisius CAVIAR (10gr.), blinis with puffed yoghurt
served with clarified butter curls, shallot*

€ 24 .00

i primi

TAGLIOLINO artigianale, burro chiarificato al limone,
CAVIALE Calvisius, scaglie di OVULO fresco

*home made TAGLIOLINO, lemon ghee,
Calvisius CAVIAR (1ogr.), fresh CAESAR'S MUSHROOM flakes*

€ 28 .00

RISOTTO alla rapa rossa, burrata, tartare di MAZZANCOLLA

RISOTTO with red turnip, burrata, PRAWN tartare

€ 24 .00

PAPPARDELLE artigianali ai PORCINI monte Amiata

home made PAPPARDELLE with fres monte Amiata PORCINI

€ 22 .00

AGNOLOTTI artigianali al CAPPONE e cardi con sua riduzione

*Homemade AGNOLITTI stuffed with capon and thistle
with its base*

€ 22 .00

i secondi

SALMONE scaloppato, yougurt alla pera fumé

SALMON escalope, fumé pear yougurt

€ 26 .00

CODA DI ROSPO croccante al mais,
tortino di porcini monte Amiata

*crispy mais MONKFISH fillet,
monte Amiata PORCINI pie*

€ 32 .00

il nostro BOLLITO MISTO

cappone, manzo, guancia, zampone,
cipolla di Certaldo lessata, mostarda artigianale di pere, salsa verde

our mix of BOILED MEAT

*capon, beef, cheek, zampone,
boiled Certaldo onion, artisanal pear mustard, green sauce*

€ 34 .00

GUANCIA di manzo al 'Tino rosso' di Monte Solaio,
purea di patate e castagne, cardi croccanti

*Beef CHEEK brased with Monte Solaio Tino rosso' red wine,
potato and chestnut puree, crispy thistles*

€ 28 .00

i contorni

VERDURE al vapore
steamed VEGETABLES

PATATE al forno
froasted POTATOES

PATATE fritte
fried potatoes

INSALATINA mista
small mixed SALAD

€ 6 .00

COPERTO € 3.50



COVER CHARGE € 3.50

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 abbattuti e congelati 'a bordo'. Alcuni prodotti possono essere stati abbattuti dopo la loro lavorazione per mantenerne la freschezza e le qualità organolettiche

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, upon request, will be provided by the dining room staff

*FROZEN PRODUCTS** Products marked with an asterisk are chilled & frozen 'on board'. Some products may have been blast chilled after processing to maintain its freshness and organoleptic qualities