

Executive Chef Daniele Ciofi

CRINKLE PIE, FICHI E BLU DI MAREMMA LA PARRINA 🌱	25
TORTINO DI FARRO, GUANCIALE E GAMBERI ROSSI	28
CLASSICA TARTARE DI MANZO CON LE SUE GARNITURE	28
TARTE TATIN DI CIPOLLA ROSSA SU FONDUTA DI PECORINO 🌱	20
CULATELLO "DE LA BUCA DI MIRIAM", FICHI ALLA PIASTRA, PAN BRIOCHE E BURRO SALATO	20
VELLUTATA DI CAVOLO VERZA, MAZZANCOLLE E PROSCIUTTO CRUDO ESSICCATO	25
RISOTTO MANTECATO FUNGHI PORCINI E MENTUCCIA 🌱	25
TORTELLI RIPIENI ALLA SPIGOLA IN SALSA DI COZZE	30
SPAGHETTO ARTIGIANALE "VERRIGNI", SALSA ALLA COLATURA DI ALICI E NOCCIOLE TOSTATE	28
MINESTRA DI ZUCCA, CAVOLO NERO E GAMBERI ROSA	25
MAIALETTO CROCCANTE, MOUSSE DI PORCINO E MILLEFOGLIE DI ZUCCA	30
FILETTO DI SPIGOLA, CARDONCELLI E PURÈ DI PATATE ALL'OLIO EVO	35
PETTO DI FARAONA IN CROSTA DI MANDORLA CON IL SUO FONDO, UVA BIANCA E SCALOGNO ARROSTO	30
ROLLS DI CAVOLO NERO, RANA PESCATRICE E FAGIOLI "RIFATTI"	30
RATATOUILLE CONTEMPORANEA 🌱	20
TENERINA AL CIOCCOLATO E CASTAGNE CON GELATO AL FIOR DI LATTE	20
PARIS-BREST NOCCIOLA E MIELE DI CASTAGNO	20
MOUSSE AL GIANDUIA, CROCCANTE AL ROSMARINO E UVA PASSA	18
CROSTATINA RICOTTA, PERE E CAMELLO SALATO	18
SOUFFLÉ ALLA VANIGLIA CON CREMA INGLESE	25
<i>Menu degustazione, a persona, 4 portate, per tutto il tavolo</i>	60
<i>Menu degustazione, a persona, 3 portate</i>	55
<i>Menu degustazione, a persona, 4 portate</i>	70



Scansiona il QR code  
per dettagli su allergeni  
e opzioni dietetiche

AUTUNNO

ventiduesettebreduemilaventicinque|ventidicembreduemilaventicinque