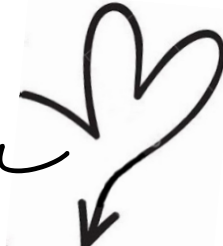


Toscana



Benvenuti dalla Cucina

Baccalà Confit

Latte, Scalogno e Cioccolato

oppure

Frittura di Lumache di Arcenni

Salsa Tartara

Capelli d'Angelo

Gambero Rosso, Ceci

Ravioli di Farina di Castagne

Ripieno di Lepre, Mela Renetta, Cipresso

Agnello di Pomarance alla Griglia

Porro e Cavolo Riccio

Pre-Dessert

Dessert a Sorpresa


Piccola Pasticceria

120

Abbinamento Vini

90

Il menu Degustazione viene servito identico per il tavolo
Vi vogliamo bene e siamo qui per soddisfare i vostri desideri, vi invitiamo a essere curiosi



Espressione

Benvenuti dalla Cucina

Animella di Vitello

Ricci di Mare

oppure

Ricciola

Mandorle e Uova di Trota

Seppia come un Risotto

alla Pescatora

Bottone Ripieno di Olio e Limone

Zuppa di Pesce, Scampi e Siberian Caviar Calvisius

Tortello Maremmano

Rosa Canina, Albicocca Concentrata, Zenzero

Rombo alla Griglia

Cannolicchi, Bottarga e Riesling

Piccione

In più servizi

Pre-Dessert

Dessert a Sorpresa

Piccola Pasticceria

145

Abbinamento Vini

97

Abbinamento Grandi Vini D'Italia

290

Il menu Degustazione viene servito identico per il tavolo
Vi vogliamo bene e siamo qui per soddisfare i vostri desideri, vi invitiamo a essere curiosi

Carta

Baccalà Confit
Latte, Scalogno e Cioccolato

Frittura di Lumache di Arcenni
Salsa Tartara

Animella di Vitello
Ricci di Mare

Seppia come un Risotto
alla Pescatora

Rigaglie di Cortile alla Griglia
Mela, Nocciola e Caviale Calvisius Siberian

Tortello Maremmano
Rosa Canina, Albicocca Concentrata, Zenzero

Ravioli di Farina di Castagne
Ripieno di Lepre, Mela Renetta, Cipresso

Mezze Maniche al Ragout di Lampredotto
Crema Cacio e Pepe, Peperone Verde

Rombo alla Griglia
Cannolicchi, Bottarga e Riesling

Piccione
In più servizi

Agnello di Pomarance alla Griglia
Porro e Cavolo Riccio

Cervello di Vitello Rosolato nel Burro Aromatizzato
Rafano, Mandarino e Alloro

SELEZIONE ALLA CARTA

2 piatti e un dolce per ogni persona: 95 euro

3 piatti e un dolce per ogni persona: 145 euro

Sono

Quinto|Quarto

Un menu dedicato alla Toscana più ancestrale e autentica, ingredienti che identificano una cultura e l'appartenenza intrinseca a questo luogo a cui dobbiamo tutto.

L'inclusività della cucina ove solo il gusto e l'armonia dell'animo contano nell'atto di prendersi cura di un'altra persona.

Lorenzo

Vincenzo



MAKE EAT NICE®
GROUP

Benvenuti dalla Cucina

Rigaglie di Cortile alla Griglia
Mela, Nocciola e Caviale Calvisius Siberian

Mezze Maniche al Ragout di Lampredotto
Crema Cacio e Pepe, Peperone Verde

Cervello di Vitello Rosolato nel Burro
Aromatizzato
Rafano, Mandarino e Alloro

"Migliaccio"
Gelato al Foie Gras, Latte, Miele
Lampone e Rapa Rossa

Il Migliaccio viene declinato in tutta Italia con innumerevoli ricette di cui spesso ritroviamo solo il nome come elemento in comune.

Nella Toscana Centrale il migliaccio consiste in una crêpe al cui impasto viene aggiunto il sangue del maiale sacrificato nel corso della fine dell'anno, evento di festa, la frutta secca, l'uvetta, i biscotti e il cioccolato ne potevano naturalmente divenire parte.

Un classico esempio del rispetto verso l'animale di cui non si deve buttare niente.

La nostra versione ne è un omaggio, privato del sangue dalla ricetta, abbiamo voluto comunque cercare di riproporre la sua essenza dando nuova sostanza a ingredienti presenti nella nostra cucina.

Combinazione di Rimedi

Brodo di Pecora, Basilico, Rosmarino e
Birra Analcolica

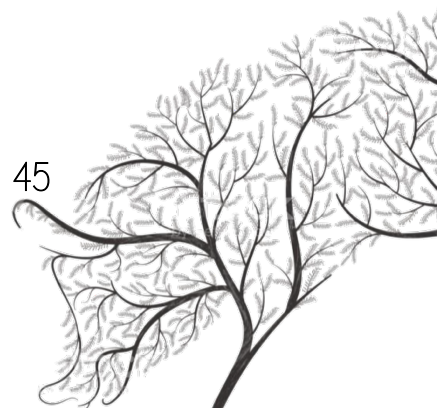
Thé Nero, Brodo di Pollo,
Acqua Affumicata e Salvia

Birra Artigianale
Toscana

Saké Tiepido
Honjozo Tokubetsu

L'abbinamento proposto segue la medesima filosofia del menu andando a valorizzare i brodi, le acque, gli aromi presenti nel territorio creando una continuazione con i suoi sapori; col dessert mi sono preso la libertà di attingere da lontano unendo i sapori di culture diverse, ma assai rispettose del proprio ambiente

Cesario Delle Donne



Toscana



Welcome from the Kitchen

Salted Cod Confit
Milk, Shallot and Chocolate

or

Fried Snails from Arcenni
Tartar Sauce

Thin Spaghetti "Capelli d'Angelo"
Red Prawns, Chickpea

Ravioli of Chestnut Flour
Filled of Hare, Rennet Apple and Cypress

Tuscan Lamb from Pomarance Grilled
Leeks and Kale

Pre-Dessert

Surprise Desert


Petit Four

120

Wine Pairing

90

The same tasting Menu is served to the whole table
We love you and are here to satisfy your wishes, we invite you to be curious



Espressione

Welcome from the Kitchen

Veal Sweetbread

Sea Urchin

or

Amberjack

Almonds and Trout Caviar

Squid Made as a Risotto

Seafood "Pescatora" Sauce

Ravioli Filled Olive Oil and Lemon

Fish Soup, Langoustine and Siberian Caviar Calvisius

Tortello Maremmano

Rosehip, Concentrated Apricot, Ginger

Grilled Turbot

Razor Clams, Bottarga and Riesling

Pigeon

In more Services

Pre-Dessert

Surprise Desert

Petit Four

145

Wine Pairing

97

Great Italian Wines Pairing

290

The same tasting Menu is served to the whole table
We love you and are here to satisfy your wishes, we invite you to be curious

Carte

Salted Cod Confit
Milk, Shallot, Chocolate

Fried Snails From Arcenni
Tartar Sauce

Veal Sweetbread
Sea Urchin

Squid Made as a Risotto
Seafood 'Pescatora' Sauce

Grilled GIBLETS from the Tradition
Apple, Hazelnuts and Caviar Calvisius Siberian

Tortello Maremmano
Rosehip, Concentrated Apricot, Ginger

Ravioli of Chestnut Floud
Filled of Hare, Rennet Apple and Cypress

Mezze Maniche with Ragout of Lampredotto
Cream 'Cacio e Pepe', Green Pepper

Grilled Turbot
Razor Clams, Bottarga and Riesling

Pigeon
In more Services

Tuscan Lamb from Pomarance Grilled
Leeks and Kale

Veal Brain Brownd in Aromatic Butter
Horseradish, Mandarin and Laurel

SELECTION Á LA CARTE

2 dishes and a Dessert for each person: 95 euros

3 dishes and a dessert for each person: 145 euros

Sono

Fifth|Quarter

A menu dedicated to the most ancestral and authentic Tuscany, ingredients that identify a culture and the intrinsic belonging to this place to which we owe everything.

The inclusiveness of the kitchen where only the taste and the harmony of the soul count in the act of taking care of another person.

Lorenzo

Vincenzo



MAKE EAT NICE®
GROUP

Welcome from the Kitchen

Grilled GIBLETS from the Tradition
Apple, Hazelnuts and Caviar Calvisius Siberian

Mezze Maniche with Ragout of Lampredotto
Cream "Cacio e Pepe", Green Pepper

Veal Brain Brownd in Aromatic Butter
Horseradish, Mandarin and Laurel

"Migliaccio"
Foie Gras Gelato, Milk, Honey
Raspberry and Beetroot

Migliaccio is declined throughout Italy with countless recipes of which we often find only the name as a common element.

In central Tuscany, the migliaccio consists of a crêpe to which the blood of the sacrificed pig during the end of the year is added; being a festive period, dried fruit, raisins, biscuits and chocolate could naturally become part of it.

A classic example of respect for the animal of which nothing should be thrown away.

Our version is a tribute to it, deprived of the blood from the recipe, we still wanted to try to re-propose its essence by giving new substance to the ingredients present in our kitchen.

Combination of Remedies

Sheep Broth, Basil, Rosemary and
Non-Alcoholic Beer

Black Tea, Chicken Broth,
Smoked Water and Sage

Craft beer
From Tuscany

Lukewarm Saké
Honjozo Tokubetsu

The proposed pairing follows the same philosophy as the menu, enhancing the broths, waters and aromas present in the territory, creating a continuation with its flavours; with dessert I took the liberty of drawing from afar by combining the flavors of different cultures, but very respectful of their environment

Cesario Delle Donne

