

# Carta

*Vincenzo Martella Chef*

Animella Dorata nel Burro Aromatico, Nocciola, Asparagi e Riccio di Mare 33

Tuorlo D'Uovo, Mandorla, Piselli e Sgombro 30

Seppia come un Risotto alla Pescatora 33

Bottoni e Patate, Gamberi Rossi, Caviale Kaluga 35

Pasta e Ceci, Rognoni di Coniglio, Aringa 32

Raviolo di Cinta Senese, Fondo di Calamaro e Baccelli 34

Gnudi di Ricotta ed Erbette, Rosa Canina, Concentrato di Albicocca, Zenzero 32

Pescato, Fasolari, Bottarga e Riesling 38

Agnello alla Brace, Cavolo Riccio e Anguilla in Porchetta 40

Piccione In più Servizi 38

## Dessert

20

*Agostino Pisani Chef Pasticcere*

Carote, Ibiscus, Sambuco

Cioccolato, Mou, Gelato al Carciofo e Arancia

Fragole, Rabarbaro e Riso

Alla carta vi invitiamo ad almeno due piatti a persona, dessert escluso  
Vi vogliamo bene e siamo qui per soddisfare i vostri desideri: siate curiosi



Toscana  
in Primavera

Espressione

Benvenuti dalla Cucina

Benvenuti dalla Cucina

Tuorlo D'Uovo, Mandorla  
Piselli e Sgombro

Animella Dorata nel Burro Aromatico  
Nocciola, Asparagi e Riccio di Mare

Raviolo di Cinta Senese  
Fondo di Calamaro e Baccelli

Seppia  
come un Risotto alla Pescatora

Gnudi di Ricotta ed Erbe  
Rosa Canina, Concentrato di Albicocca, Zenzero

Pasta e Ceci  
Rognoni di Coniglio, Aringa

Agnello alla Brace  
Cavolo Riccio e Anguilla in Porchetta

Bottoni e Patate  
Gamberi Rossi, Caviale Kaluga

Zuppetta di Frutta e Verdura  
Mandorla e Mela

Pescato  
Fasolari, Bottarga e Riesling

Dessert a Sorpresa

Piccione in più Servizi

115

Zuppetta di Frutta e Verdura  
Mandorla e Mela

Abbinamento Vini  
85

Carote, Ibiscus e Sambuco

130

Abbinamento Vini  
95

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: siate curiosi

# Sono

## Quinto|Quarto

Disponibile solo su Prenotazione on-line

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.

### 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  
Honjoso 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*

# Carte

*Vincenzo Martella Chef*

Sweetbread Browned in Aromatic Butter, Hazelnut, Asparagus and Sea Urchin 33

Egg Yolk, Almond, Peas and Mackerel 30

Squid Made as a Risotto Seafood "Pescatora" Sauce 33

Tortelli and Potatoes, Red Prawns, Kaluga Caviar 35

Pasta and Chickpeas, Rabbit Kidneys, Herring 32

Local Cinta Senese Ravioli, Squid Jus and Green Pods 34

Gnudi - Ricotta and Herbs Big Dumpling, Rosehip, Apricot Concentrate, Ginger 32

Caught Fish, Cockles, Bottarga and Riesling 38

Grilled Lamb, Kale and Eel in Porchetta 40

Pigeon in more Services 38

## Dessert

20

*Agostino Pisani Pastry Chef*

Carrots, Hibiscus, Elderberry

Chocolate, Mou Sauce, Artichoke Gelato and Orange

Strawberries, Rhubarb and Rice

À la carte we invite you to at least two dishes per person, excluding dessert  
We love you and we are here to satisfy your desires: be curious



*Toscana*  
*in Spring*

*Espressione*

Welcome from the Kitchen

Egg Yolk, Almond  
Peas and Mackerel

Local Cinta Senese Ravioli  
Squid Jus and Green Pods

Gnudi - Ricotta and Herbs Big Dumpling  
Rosehip, Apricot Concentrate, Ginger

Grilled Lamb  
Kale and Eel in Porchetta

Fruit and Vegetable Soup  
Almond and Apple

Surprise Dessert

115

**Wine Pairing**  
85

Welcome from the Kitchen

Sweetbread Browned in Aromatic Butter  
Hazelnut, Asparagus and Sea Urchin

Squid  
Made as a Risotto Seafood "Pescatora" Sauce

Pasta and Chickpeas  
Rabbit Kidneys, Herring

Tortelli and Potatoes  
Red Prawns, Kaluga Caviar

Caught Fish  
Cockles, Bottarga and Riesling

Pigeon in more Services

Fruit and Vegetable Soup  
Almond and Apple

Carrots, Hibiscus, Elderberry

130

**Wine Pairing**  
95

**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: be curious

# Sono

## Fifth|Quarter

Available only on online booking

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.

### 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  
*Honjoso 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*