

La Carta

Antipasti

Starters

Triglia di Scoglio	€ 52
crema di erbe amare, mozzarella di bufala, limone sotto sale	1,4,7
<i>Red mullet, bitter herbs cream, buffalo mozzarella, salted lemon</i>	
Scampo	€ 65
rape rosse, rabarbaro agrodolce, caviale italiano	2,4,6
Prawns, red turnip, sweet pickled rhubarb, Italian caviar	
Sushi Toscano	€ 55
Battuta di manzo affumicato tagliato al coltello, tartufo di stagione, pecorino, rucola selvatica	1,3,5,7
<i>Smoked beef tartare, seasonal truffle, pecorino cheese, wild rocket salad</i>	
Animelle di Vitello	€ 50
cotte al barbecue, olio al carbone, condimento al prezzemolo, ortaggi sotto aceto	10
<i>Barbecued veal sweetbread, carbon oil, parsley dressing, pickled vegetables</i>	
Uovo di Gallina	€ 40
In camicia, Parmigiano Vacche Rosse, asparagi, quinoa croccante, pesto di fave, sensazione di vaniglia	3,5,7
<i>Poached chicken egg, "Red Cow" Parmesan, asparagus, crunchy quinoa, fava bean pesto, vanilla sensation</i>	

La Carta

Primi Piatti

Pastas

Risotto dal Mare € 50

zenzero, ricci, ostriche, gambero rosso 2,4,7,12

Ginger, sea urchins, oysters, red shrimp

Ravioli di Farina di Riso € 55

farciti al granchio King Crab, lumachine di mare, aglio nero, pomodoro giallo 1,2,3,4,7,12

Rice flour Ravioli, filled with King crab, sea snails, black garlic, yellow tomato

Tortello di Pasta Fresca € 45

ripieno di genovese di manzo, crema di cipolla, salsa al latte di cocco 1,3,7,9

Fresh pasta tortello, filled with meat, onion cream, coconut milk sauce

Pappardelle di Lenticchie Rosse € 50

ragù di pernice, funghi di stagione, salsa alla cacciatora 1,3

Red lentil Pappardelle pasta, partridge ragù, seasonal mushrooms, "Caccitara" sauce

Spaghetti Mancini € 45

estratto di peperoni, capperi, polvere di vegetali, 1,5,7

Spaghetti Mancini, pepper extract, capers, vegetables powder

La Carta

Secondi Piatti

Main Courses

Branzino	€ 60
cotto nella foglia di banano, bietole, finocchio, salsa al curry	4,7
<i>Sea bass cooked on a banana tree leaf, chard, fennel, curry sauce</i>	
Aragosta	€ 85
salsa Bernese affumicata, tuberi, variazione di carciofi	2,3,4,7
<i>Lobster, smoked Bernese sauce, tubers, artichokes variation</i>	
Rombo Chiodato	€ 60
asparago viola, bottarga di muggine, salsa al limone	4,7
<i>Turbot, purple asparagus, mullet bottarga, lemon sauce</i>	
Anatra	€ 65
laccata al tè, scorzonera, ciliegie, radicchio tardivo, salsa alle spezie	7,9
<i>Tea glazed duck, salsify, cherries, late seasonal radicchio, spices sauce</i>	
Pluma di Maiale Iberico	€ 65
ostriche, scalogno caramellato, barba di prete	4,6,7,9,12
<i>Iberian pork pluma, oysters, caramelized shallot, "Barba di Prete" turnip</i>	

Il Mare

The Sea

Triglia alla pizzaiola: essenza di pomodoro, olive, capperi, spuma di bufala

“Pizzaiola” style red mullet: tomato extrat, olives, capers, buffalo mozzarella foam

1,4,5,7

Scampo, rape rosse, rabarbaro agrodolce, caviale italiano

Prawns, red turnip, sweet pickled rhubarb, Italian caviar

2,4,6

Calamarata di Gragnano, servita sottovetro con frutti di mare, crostacei, punte di asparagi

Calamarata pasta served under glass, seafood, shellfish, asparagus tips

1,2,4,12

Ravioli di farina di riso, granchio King Crab, lumachine di mare, aglio nero, pomodoro giallo

Rice flour Ravioli, filled with King crab, sea snails, black garlic, yellow tomato

1,2,3,4,7,12

Branzino cotto nella foglia di banano, bietole, finocchio, salsa al curry

Sea bass cooked on a banana tree leaf, chard, fennel, curry sauce

4,7

Freschezza esotica: fiordilatte, mango, babà, sorbetto alla papaya

Exotic Freshness: milk ice cream, mango, babà, papaya sorbet

1,4,5,7,8

Il menù Il Mare è consigliato per tutto il tavolo

The Sea menù is recommended for the whole table

€ 180 per persona

L'Essenziale

The Essential

Rapa rossa marinata e mandorle

Marinated red turnip and almonds

6,7

Zuppa di lattuga, bottoni di bietola farciti al caprino

Lettuce soup, chard "ravioli" filled with goat cheese

7

Fagottino cacio e pepe, zabaione allo zafferano, pera alla senape

Fagottino pasta filled with cheese and black pepper, saffron zabaglione, mustard flavoured pear

1,3,7

Spaghetti Mancini, estratto di peperoni, capperi, polvere di vegetali

Mancini Spaghetti, pepper extract, capers, vegetables powder

1,5,7

Uovo di gallina in camicia, Parmigiano Vacche Rosse, asparagi, quinoa croccante, pesto di fave, essenza di vaniglia

Poached chicken egg, "Red Cow" Parmesan, crunchy quinoa, fava bean pesto, vanilla sensation

3,5,7

Mela verde: bavarese allo yogurt, aneto, rabarbaro

Green apple: Bavarian yogurt cream, dill, rhubarb

1,4,7,9

Il menù L'essenziale è consigliato per tutto il tavolo

The essential menù is recommended for the whole table

€150 per persona

Allergeni

Allergens

1. Glutine e cereali
Gluten & Grains

2. Crostacei
Crustaceans

3. Uova
Eggs

4. Pesce
Fish

5. Arachidi
Peanuts

6. Soia
Soy

7. Latticini
Dairy products

8. Frutta a guscio
Nuts

9. Sedano
Celery

10. Senape
Mustard

11. Sesamo
Sesame

12. Molluschi
Shellfish

L'Esperienza

The Experience

Ostrica Escoffier

Escoffier oyster

12

Triglia di scoglio, crema di erbe amare, mozzarella di bufala, limone sotto sale

Red mullet, bitter herbs cream, buffalo mozzarella, salted lemon

1,4,5,7

Sushi toscano: battuta di manzo affumicato tagliato al coltello, tartufo di stagione, pecorino, rucola

Smoked beef tartare, seasonal truffle, pecorino cheese, wild rocket salad

1,3,5,7

Baccalà candito, panzanella toscana, alghe, spuma di mare

Candied cod, Tuscan panzanella, algae, sea foam

1,4,6,7,9,11,12

Animelle di vitello cotte al barbecue, olio al carbone, condimento al prezzemolo, ortaggi sotto aceto

Barbecued veal sweetbread, carbon oil, parsley dressing, pickled vegetables

10

Tortello ripieno di genovese di manzo, crema di cipolla, salsa al latte di cocco

Fresh pasta Tortello, filled with meat, onion cream, coconut milk sauce

1,7,9

Fusilli Pietro Massi, nero di seppia, lardo di calamari, piselli

Pietro Massi Fusilli, squid ink, calamari lard, peas

1,3,4,7,12

Piccione arrostito, chutney di mango, foie gras e punte di cicoria

Rosted pigeon, mango chutney, foie gras, chicory tips

7,9

Rombo chiodato, asparago viola, salsa agli agrumi

Turbot, purple asparagus, citrus sauce

4,7

Morbido al tè matcha, varie consistenze di lampone

Tea Matcha mousse, different textures of raspberry

1,3,4,7,8

Il menù l'Esperienza è consigliato per tutto il tavolo. € 230 per persona

The Experience menù is recommended for the whole table