



MENÙ A LA CARTE

DAL MARE

Ricciola marinata agli agrumi, fave, burrata e wafer di sesamo	38
Gambero rosso, alghe, asparagi e borragine	38
Seppia e piselli, salsa al nero, tentacolo fritto, piselli e maionese al pepe di Sichuan	38

DALLA FATTORIA

Agnello della Val d'Orcia, fave, cicorie e tartelletta con erbe spontanee	42
Quaglia di Laura Peri, mela annurca, scorza nera e salsa cacciatora	40
Ribeye di manzo Azienda Agricola Poggio Stenti al Brunello di Montalcino, emulsione di Lattuga, patata allo zafferano e cipolla fondente	40

PASTE E RISO

Tortello maremmano a modo mio... come una cartellata	36
Cannellone, ripieno di patata al burro nocciola e salvia, dragoncello, sapori e profumi di primavera	36
Risotto "Riserva San Massimo", verza fondente, vaniglia, pancia di maiale, mandorle e tartufo marzuolo di San Giovanni d'Asso	36
Linguine della Val d'Oro, salsa di cicale, aglio orsino Sangiolele, jus di prezzemolo e frutti di mare	36

ORTO E DINTORNI

5 Cereali bio Pieve a Salti barbabietola, cime di rapa e lupini	36
Polpette di pane, pomodoro giallo, basilico, carota e olive	36
Variazione di asparagi, uovo e tartufo marzuolo	36
Selezione di formaggi locali e nazionali	30