



PERCORSO A MANO LIBERA

“Ogni piatto racconta chi sono, dove sono stato e chi ho incontrato. Un viaggio che, grazie a sapori autentici ed evocativi, spero vi guidi attraverso la mia idea di cucina.”

Chef Domenico Francone

7 portate 185 | con abbinamento vino 280

TERRAMADRE

Gambero rosso, alghe, asparagi e borragine

Risotto “Riserva San Massimo” verza fondente, vaniglia, pancia di maiale, mandorle e
tartufo marzuolo di San Giovanni d’Asso

Tortello maremmano a mono mio... come una cartellata

Agnello della Val d’Orcia, fave, cicorie e jus aromatizzato al Brunello di Montalcino

Dolce sorpresa

4 portate 140 | con abbinamento vino 200

5 portate 155 | con abbinamento vino 230

ORTO E DINTORNI

Variazione di asparagi, uovo e tartufo marzuolo

5 cereali di Pieve a salti Bio, barbabietola, cima di rapa e lupini

Cannellone, ripieno di patata al burro nocciola e salvia, dragoncello,
sapori e profumi di primavera

Polpette di pane, pomodoro giallo, basilico, carota e olive

Dolce sorpresa

4 portate 140 | con abbinamento vino 200

5 portate 150 | con abbinamento vini 220

A partire da 4 commensali è richiesto il menù degustazione per tutto il tavolo