

MENÙ 4 PORTATE

4 COURSE MENU

Le 4 portate sono scelte dallo chef
(il menù è servito a tutti commensali del tavolo)

60 € a persona
POSSIBILITÀ DI ABBINAMENTO VINI

*4 courses menu selected by the Chef
(this choice is available only if ordered by all diners)*

*60 € per person
WINE PARING POSSIBLE IF REQUESTED*

MENÙ 5 PORTATE

5 COURSE MENU

Le 5 portate sono scelte dallo chef
(il menù è servito a tutti commensali del tavolo)

70 € a persona
POSSIBILITÀ DI ABBINAMENTO VINI

*5 courses menu selected by the Chef
(this choice is available only if ordered by all diners)*

*70 € per person
WINE PARING POSSIBLE IF REQUESTED*

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore in loco, per informazioni rivolgersi al responsabile di servizio.

**Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

**In case of lack of the fresh product, we may use frozen ingredients or products treated with blast chiller on site, for information ask the service manager*

*** For any information on ingredients and allergens, the appropriate documentation will be provided, on request, by the staff on duty*

MENÙ DEGUSTAZIONE

FULL TASTING MENU'

ABBINAMENTO VINI INCLUSO
WINE PARING INCLUDED

Foie gras, Vin Santo, gelato albicocca e zenzero, mais bianco perla,
finocchietto selvatico
Foie gras, Vin Santo, apricot and ginger ice cream, pearl white corn, wild fennel
(7-12)

Macarons, avocado, salmone, nero di seppia, wasabi, thè uji Matcha
Macarons, avocado, salmon, cuttlefish ink, wasabi, thè uji Matcha
(1-3-4-8-10-14)

Riso Carnaroli tenuta Drovanti, bottarga, straciatella, erba San Pietro, mirtilli
Carnaroli Rice tenuta Drovanti, bottarga, stracatella fresh cheese,
San Pietro grass, blue berry
(4-7-9)

Tricorni di anatra, arancia salata, artemisia cola, menta, amaretti
Stuffed duck pasta, salty orange, artemisia cola, mint, amaretti biscuits
(1-3-8-9)

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore in loco, per informazioni rivolgersi al responsabile di servizio.

**Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

*In case of lack of the fresh product, we may use frozen ingredients or products treated with blast chiller on site, for information ask the service manager

**For any information on ingredients and allergens, the appropriate documentation will be provided, on request, by the staff on duty

Verdure di stagione affumicate al leccio, cialda sesamo nero, banana,
salsa ponzu
*Seasonal vegetables smoked in holm oak, black sesame waffle, banana, ponzu
sauce*
(1-3-9-6-10-11)

Filetto di maiale, alga Nori, balsamico, crema di whisky, mandorle,
cipolla rossa fermentata
*Pork filet, Nori seaweed, balsamic vinegar, whiskey cream, almonds, fermented red
onion*
(1-7-8-9-12)

Pre-dessert

Dessert fantasie dello chef
Dessert – Chef's fantasy choice

120 € a persona / per person
(il menù è servito a tutti i commensali del tavolo)
(This choice is available only if ordered by all diners)

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore in loco, per informazioni rivolgersi al responsabile di servizio.

**Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

*In case of lack of the fresh product, we may use frozen ingredients or products treated with blast chiller on site, for information ask the service manager
**For any information on ingredients and allergens, the appropriate documentation will be provided, on request, by the staff on duty

MENÙ À LA CARTE

À LA CARTE MENÙ

Il menù alla carta è ordinabile solo per gruppi fino a 5 persone.
The menù à la carte is only available for groups up to 5 people

ANTIPASTI STARTER

Perle di pecorino, flocchi di mais, miele mille fiori, pere, noci, curcuma
Golden pecorino cheese pearls, corn flakes, millefiori honey, pears, walnuts,

turmeric

(3-7-8)

15 €

Foie gras, Vin Santo, gelato albicocca e zenzero, mais bianco perla,
finocchietto selvatico

Foie gras, Vin Santo, apricot and ginger ice cream, pearl white corn, wild fennel

(7-12)

18 €

Carota, shitake, yuzu, culis di pomodoro, tukmaria, basilico
Carrots, shitake mushrooms, yuzu, tomatoes culis, tukmaria, basil

(9)

16 €

Macarons, avocado, salmone, nero di seppia, wasabi, thè uji Matcha
Macarons, avocado, salmon, cuttlefish ink, wasabi, thè uji Matcha

(1-3-4-8-10-14)

20 €

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore in loco, per informazioni rivolgersi al responsabile di servizio.

**Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

*In case of lack of the fresh product, we may use frozen ingredients or products treated with blast chiller on site, for information ask the service manager

**For any information on ingredients and allergens, the appropriate documentation will be provided, on request, by the staff on duty

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Tricorni di anatra, arancia salata, artemisia cola, menta, amaretti
Stuffed duck pasta, salty orange, artemisia cola, mint, amaretti biscuits

(1-3-8-9)

20 €

Riso Carnaroli tenuta Drovanti, bottarga, straciatella, erba San Pietro, mirtilli
Carnaroli Rice tenuta Drovanti, bottarga, stracatella fresh cheese,

San Pietro grass, blue berry

(4-7-9)

22 €

Gnocchi, zafferano di San Gimignano DOP, burro Normandia, tartufo, mandorle
Gnocchi, San Gimignano DOP saffron, Normandy butter, truffle, almond

(1-3-7-8-9)

20 €

Spaghetti di Gragnano, tomatillo, physalis, pinoli, erba sale, crassifolia, senape
Spaghetti di Gragnano, tomatillo, physalis, pine nut,

atriplex halimus, crassifolia leaf, mustard

(1-8-9-10)

18 €

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore in loco, per informazioni rivolgersi al responsabile di servizio.

**Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

**In case of lack of the fresh product, we may use frozen ingredients or products treated with blast chiller on site, for information ask the service manager*

*** For any information on ingredients and allergens, the appropriate documentation will be provided, on request, by the staff on duty*

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

Cervo, pistacchi, Porto, cialda al cacao, frutti rossi, pimpinella
Deer, pistachio, Porto wine, cocoa waffle, reed berries, pimpinella leaf

(8-9-12)

30 €

Verdure di stagione affumicate al leccio, cialda sesamo nero, banana, salsa ponzu
Seasonal vegetables smoked in holm oak, black sesame waffle, banana, ponzu sauce

(1-3-9-6-10-11)

25 €

Filetto di maiale, alga Nori, balsamico, crema di whisky, mandorle,
cipolla rossa fermentata
Pork filet, Nori seaweed, balsamic vinegar, whiskey cream, almonds, fermented red

onion

(7-8-9-12)

28 €

Petto d'anatra, yogurt al ribes, ananas rumtopf, crumble al caffè, spinacini
Duck breast, currant yogurt, rumtopf pineapple, coffee crumble, spinach

(7-9-12)

28 €

POSSIBILITÀ DI ABBINAMENTO VINI
WINE PARING POSSIBLE, IF REQUESTED

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore in loco, per informazioni rivolgersi al responsabile di servizio.

**Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

**In case of lack of the fresh product, we may use frozen ingredients or products treated with blast chiller on site, for information ask the service manager*

*** For any information on ingredients and allergens, the appropriate documentation will be provided, on request, by the staff on duty*

PRE-DESSERT DEL GIORNO

PRE-DESSERT OF THE DAY

8/10 €

DESSERT DEL GIORNO

DESSERT OF THE DAY

12/15€

Coperto
Cover charge

5 €

la Sosta del
Cavaliere

ALLERGENI
ALLERGENS

1-Glutine (gluten) / **2**-Crostacei e derivati (crustacean) / **3**-Uova (eggs) / **4**-Pesce e derivati (fish)
5- Arachidi e derivati (peanuts) / **6**-Soia e derivati (soya) / **7**-Latte e derivati (milk)
8-Frutta a guscio e derivati (nuts) / **9**-Sedano e derivati (celery) / **10**-Senape e derivati (mustard)
11-Semi di sesamo (sesame) / **12**-Anidride solforosa e solfiti, superiori a 10mg/kg (sulphite)
13-Lupino e derivati (lupins) / **14**-Molluschi e derivati (shellfish)

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore in loco, per informazioni rivolgersi al responsabile di servizio.

**Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

**In case of lack of the fresh product, we may use frozen ingredients or products treated with blast chiller on site, for information ask the service manager*

*** For any information on ingredients and allergens, the appropriate documentation will be provided, on request, by the staff on duty*