



Stefano Pinciaroli

MENU

Antipasti

Tartar di ricciola con frutti di bosco, miele e senape	€ 16,00
Capesante topinambur, fondo bruno, mandorle tostate e schiuma di mandorle	€ 18,00
Ostrica e Astice, schiuma di panna acida, croccante di sedano, bisque e stroisel salato	€ 20,00
Patè di fegatini mantecato al vin santo con confettura di cipolle rosse e croccante di pane toscano	€ 16,00
Crocchette di Francesina, terrina di legumi, maionese al rosmarino e fondo bruno	€ 16,00
Tartar del nostro vitello, battuta al coltello, olio evo, sale, erba cipollina	€ 16,00
Ribollita 2.0	€ 16,00

Primi Piatti

Spaghetti alle acciughe, noci, uvetta, vin santo e crema di finocchio	€ 20,00
Gnocchi, Polpo, Cacio e Pepe	€ 16,00
Orzotto, cappesante, liquirizia e sedano	€ 18,00
Cappelletto al tonno	€ 18,00
Tagliatelle alle castagne con cacciagione, tartufo nero, salsa foie gras e cacao amaro	€ 18,00
Pacchero al Farro salsa di arrosto, cipolla, pomodorini e pancetta	€ 18,00
Pasta, pomodoro e basilico con gelato al Parmigiano DOP	€ 16,00

Secondi Piatti

Baccalà, bisque affumicata, panura all'aglio dolce e timo, crema di sedano rape e rape rosse	€ 24,00
Tempura in sospeso bisque, verdura arrosto	€ 28,00
Filetto Wellington al contrario con patate prezzolate	€ 28,00
Piccione in 4 modi	€ 25,00
Guancia e Pancia di suino grigio, salsa alle prugne, maggiorana e patate montate all'olio	€ 20,00
Anatra al melarancio petto d'anatra spadellato su letto di mele caramellate, foie gras d'anatra e salsa all'arancia	€ 22,00

Dessert

Tentazione al Pistacchio	€ 8,00
Torta al cioccolato con marmellata di albicocche	€ 8,00
Dolce Tricolore	€ 8,00
Millefoglie in gabbia	€ 8,00