



Stefano Pinciaroli

Antipasti

Sgranocchio: misticanza, guacamole di zucchine, maionese allo zafferano, cosce di rana	€ 18,00
Tartar di ricciola con caviale di aceto di lamponi, crema di rucola e maionese	€ 16,00
Tricolore di seppia	€ 16,00
Patè di fegatini mantecato al vin santo con confettura di cipolle rosse e croccante di pane toscano	€ 16,00
Lingua arrosto, frutto della passione, salsa verde, cipolle in agro e asparagi	€ 16,00
Tartar del nostro vitello, battuta al coltello, olio evo, sale, erba cipollina	€ 16,00
Giardino di verdure e tartufo	€ 16,00

Primi Piatti

Calamarata al nero di seppia, frutti di mare, pomodorini secchi e crema al prezzemolo	€ 18,00
Gnocchi, Polpo, Cacio e Pepe	€ 16,00
Fregola, bisque, agrumi e ventresca affumicata	€ 17,00
Ravioli al prosciutto, crema di fave e pecorino	€ 17,00
Pacchero al Farro salsa di arrosto, cipolla, pomodorini e pancetta	€ 18,00
Gnudi ricotta e menta, crema di pomodoro, sale alla vaniglia e caprino	€ 16,00

Secondi Piatti

Baccalà, bisque affumicata, panura all'aglio dolce e timo, crema di sedano rape e rape rosse	€ 24,00
Capesante al nero, crema di topinambur, fondo bruno, mandorle	€ 26,00
Agnello, nocciole, miele, sedano rapa e terrina di fegato grasso	€ 26,00
Piccione in 4 modi	€ 25,00
Guancia e Pancia di suino grigio, salsa alle prugne, maggiorana e patate montate all'olio	€ 22,00
Petto d'Anatra, mela, arancia e foie gras	€ 24,00