

CARTA

Mezzovo® Tuorlo, Spuma di Pecorino di Pienza, Tartufo Fresco	22
Pancia di Maiale Croccante Cavolo Nero, Aringa Affumicata	20
Cipolla Ripiena di sé Stessa, Pane, Parmigiano Cotta sotto Sale, Misticanza	18
Calamaro alla Griglia Bietola e Confit di Limone	19
Tartare di Filetto di Manzo Tagliata a Coltello, Jus di Manzo, Tartufo Fresco	24
Pappardelle Fresche Ragout di Cinghiale in Dolceforte, Alloro	19
Gnudi di Ricotta di Camborbiano alle Erbe Topinambur, Tartufo Fresco	25
Spaghettini Martelli Battuto di Pescato del Giorno, Aglio e Olio Profumato	22
Raviolo del Plin Ripieno di Fegatini di Pollo, Jus alla Nocciola, Capperi	22
Stracotto di Manzo al Brunello Zucca, Radicchio all'Aceto	26
Coniglio in Porchetta Cavolo alla Brace, Amarene Sottaceto	24
Involtino di Verza Ceci e Verdure di Stagione, Pecorino di Fossa	23
Baccalà in Olio Cottura Crema di Pane e Broccoli	25
Fiorentina Nostrale Cotta su Pietra Lavica, con Contorno, Prezzo 100gr	7
Tiramisù Fatto Bene	10
Cinquanta Sfumature di Bianco Gelato al Quark, Panna Senza Zucchero, Meringa	10
Crespella di Castagne Ricotta di Pecora, Cioccolato Fuso e Canditi	10

Degustazione

Mezzovo®
Tuorlo, Spuma di Pecorino di Pienza, Tartufo

Gnudi di Ricotta alle Erbe
Topinambur e Tartufo Fresco

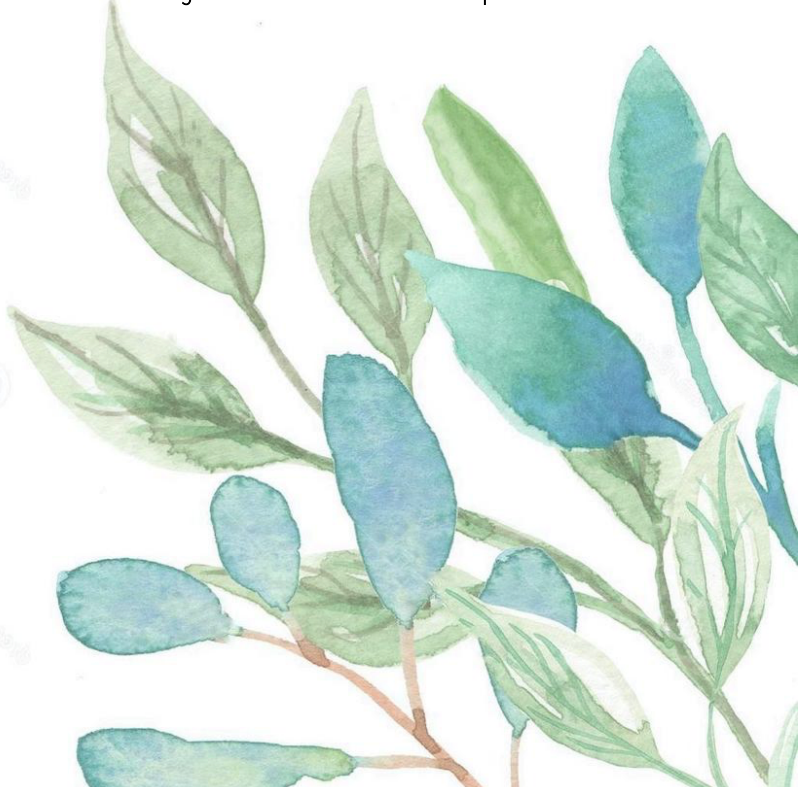
Pappardelle Fresche
Ragout di Cinghiale in Dolceforte, Alloro

Stracotto di Manzo
Zucca, Radicchio all'Aceto

Tiramisù fatto Bene
75

Abbinamento Vini
50

Il Degustazione è servito identico per tutto il tavolo



CARTE



Mezzovo® Soft Yolk, Pienza Sheep Cheese Mousse, Fresh Truffle	22
Crispy Pork Belly Black Cabbage, Smoked Herring	20
Onion Stuffed with Itself, Bread, Parmesan Cooked under Salt, Mixed Salad	18
Grilled Cuttlefish Chard and Lemon Confit	19
Beef Fillet Tartare Hand Cut, Beef Jus and Fresh Truffle	24
<hr/>	
Fresh Pappardelle Wild Boar Ragout in Dolceforte, Laurel	19
Gnudi made of Camborbiano Ricotta and Herbs Jerusalem Artichoke, Fresh Truffle	25
Spaghettini Martelli Tartare of Fish of the Day, Garlic, Aromatized Olive Oil	22
Small Ravioli Stuffed with Chicken Livers, Hazelnut Juice, Capers	22
<hr/>	
Beef Stew with Brunello Wine Pumpkin, Radicchio with Raspberry Vinegar	26
Rabbit from the Chianti in Porchetta Grilled White Cabbage, Pickled Sour Cherries	24
Cabbage Roll Chickpeas and Seasonal Vegetables, Fossa Cheese	23
Salted Cod in Oil Cooking Bread Soup and Broccoli	25
T-Bone Beef Steak Florentine Style Cooked on Lava Stone, with Side Dish, Price per 0,22lb	7
<hr/>	
Well Made Tiramisù	10
Fifty Shades of White Quark Cheese Gelato, Sugar Free Cream, Meringue	10
Chestnut Crêpe Sheep's Ricotta, Melted Chocolate and Candied Fruits	10



Mezzovo®
Yolk, Pienza Sheep Cheese Foam, Fresh Truffle

Gnudi of Ricotta and Herbs
Jerusalem Artichoke, Fresh Truffle

Fresh Pappardelle
Wild Boar Ragout in Dolceforte, Laurel

Beef Stew
Pumpkin, Radicchio with Raspberry Vinegar

Well Made Tiramisù
75

Wine Pairing
50

The Tasting is served identically for the whole table

