



Per cominciare

Brûlée di porcini, insalatina di funghi di stagione € 20
Porcini mushroom brûlée, wild mushrooms

3•6•8

Crema di cavolfiore, tuorlo marinato e perle di tartufo € 18
Cauliflower cream, marinated yolk and truffle pearls

7•8

Sformato di cardi, provolone del Monaco, carciofi croccante € 18
Cardoon flan, 'provolone del Monaco' cheese, crispy artichokes

1•3•7

Cappesante, sedano rapa, caffè € 24
Sea scallops, celery root, coffee powder

1•4•9

**Note the complete list of allergens is at pag. 4*

In caso di allergie o restrizioni dietetiche, chiedi assistenza a un membro del nostro team.
Should you have any allergies or dietary restrictions, please ask a member of our team for assistance.

Le Nostre Paste

Tagliolini, zucca arrostita, pecorino erborinato polvere di salvia, amaretti € 22

Tagliolini, roasted pumpkin, blue cheese, sage powder, amaretto cookies

1•3•7•8

Ravioli di porcini, crema di taleggio, nocciole tostate € 24

Porcini filled ravioli, Taleggio cheese sauce, toasted hazelnuts

1•3•7•8

Pappardelle con ragù di cinghiale € 21

Pappardelle with wild boar ragout

1•3•7•9

Ravioli di ossobuco, salsa di riso allo zafferano e midollo € 26

Ossobucco filled ravioli, bone marrow and saffron rice sauce

1•3•7•9

**Note the complete list of allergens is at pag. 4*

In caso di allergie o restrizioni dietetiche, chiedi assistenza a un membro del nostro team.
Should you have any allergies or dietary restrictions, please ask a member of our team for assistance.

Per Continuare

Controfiletto di capriolo in crosta di amaranto, salsa al dolceforte, scorzonera croccante € 35

Amaranth crusted venison sirloin, 'dolceforte' sauce, crispy salsify

7•9•10

Costine di manzo in glassa di sumac, lattughino come una Caesar salad € 32

Sumac glazed beef short ribs, baby romaine lettuce and Caesar mayonnaise

1•3•4•7

Rombo in crosta di patate, scarola olive e capperi € 34

Potato crusted turbot filet, escarole olives and capers

4•8•14

Galletto del Valdarno, spuma di patate arrosto, cime di rape € 26

Valdarno chicken, roasted potatoes foam, turnip tops

7•9

Contorni | Side dishes

Verdura di stagione € 9

Seasonal vegetables

Patate Oreade € 9

Oreade potatoes

7

**Note the complete list of allergens is at pag. 4*

In caso di allergie o restrizioni dietetiche, chiedi assistenza a un membro del nostro team.
Should you have any allergies or dietary restrictions, please ask a member of our team for assistance.

Qualcosa di Dolce

Spumone al mascarpone, cuore liquido di caffè e cacao € 9
Mascarpone cream, coffee and cocoa runny center

1•3•7•8

Semifreddo alla nocciola e Baileys € 9
Hazelnut and Baileys semifreddo

1•3•7•8

Monteverdi Rocher € 12
Monteverdi Rocher

3•7•8

Pera cotta nel vino e spezie con gelato al cardamomo € 10
Red wine and spice poached pear with tonka bean ice cream
7•12

Questi allergeni sono ingredienti nel nostro menù | *Allergens*

1. **Glutine** | *Gluten-whole grains*
2. **Crostacei** | *Shellfish*
3. **Uova** | *Eggs*
4. **Pesce** | *Fish*
5. **Arachidi** | *Peanuts*
6. **Soia** | *Soy*
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | *Dairy and products made with dairy*
8. **Frutta a guscio** e prodotti derivati | *Nuts and products produced from all nuts.*
9. **Sedano** | *Celery*
10. **Senape** | *Mustard*
11. **Semi di sesamo** | *Sesame seeds*
12. Anidride solforosa e **solfiti** | *Sulfur dioxide and sulfites*
13. **Lupini** | *Lupins and any products containing lupins*
14. **Molluschi** | *Mollusks and any products made with mollusk*