

• MENU DEGUSTAZIONE* •

TASTING MENU

€ 50

a persona - bevande escluse / to person - beverages not included

Sei portate. I piatti del nostro Ristorante cucinati dallo Chef Vallini.

Six courses. Our Restaurant dishes cooked by Chef Vallini.

Entrée

*a discrezione dello Chef Emanuele Vallini
at the discretion of Chef Emanuele Vallini*

Due Antipasti

Two starters

Due Primi

Two first dishes

Secondo

Main course

Dessert

** Si serve per tutto il tavolo / The whole table is served.*

• Antipasti •

Tortino morbido di melanzane, crema di pomodoro San Marzano e Parmigiano Reggiano <i>Eggplant Parmigiana</i> 1 - 3 - 7	€ 13
Pane rustico, fegatini vellutati e cipolla fondente <i>Rustic bread, velvety chicken livers, and melting onions</i> 1 - 7 - 12	€ 13
Selezione di Salumi di "Simone Fracassi" <i>Selection of Tuscan cured meats from "Fracassi Simone"</i> 7	€ 16
Coccoli dorati e verdure croccanti / <i>Tuscan fried dough and crispy vegetables</i> 1	€ 13
Sformatini dell'orto al formaggio "Blu erborinato" <i>Vegetable flans with blue cheese</i> 1 - 3 - 7	€ 13
Lingua di vitello, pesto di zuccina fiore e cipolla all'agro <i>Veal tongue served with zucchini flower pesto and tangy pickled onions</i> 9 - 12	€ 14
Selezione dei nostri Oli Extravergine di Oliva con pane artigianale <i>Selection of Our Extra Virgin Olive Oils served with artisan bread</i> 1	€ 7

• Primi Piatti •

L'Uovo nella cipolla“La Carabaccia” <i>The Egg in the Onion “Red onion soup”</i> 1 - 3	€ 14
Riso Carnaroli, con punte di asparago, scorza di agrume e granella tostata di mandorle <i>(minimo 2 porzioni)</i> <i>Carnaroli rice, with asparagus tips, citrus zest and toasted almond granules</i> 7 - 8	€ 15
Raviolo liquido di pasta fresca “Cacio e Pepe” <i>Liquid raviolo of home made fresh pasta with Cacio e Pepe sauce</i> 1 - 3 - 7	€ 15
Capriolo, fondo bruno, tagliatella all'uovo bianco e polvere di salvia <i>Roe deer with brown jus, fresh egg tagliatelle and sage powder</i> 1 - 3 - 9 - 12	€ 14
“Italia nel cuore” un viaggio del gusto Mezze maniche Felicetti Senatore Cappelli ai tre pomodori, acciughe di Cetara, olive Taggiasche e briciole croccanti di pane al basilico <i>Mezze maniche felicetti Senatore Cappelli, with three tomatoes, Cetara anchovies, Taggiasca olives and crunchy basil breadcrumbs</i> 1 - 4 - 9	€ 15

Le mezze porzioni avranno un costo pari alla metà del prezzo intero con l'aggiunta di 3€
Half portions will be charged at half the full price, with additional 3€

• Secondi Piatti •

Battuta al coltello di manza bianca, sedano ghiacciato e maionese al burro	€ 18
<i>Knife-cut white beef tartare with iced celery, butter mayonnaise</i> 3-7-9-10-12	
Tagliata di scottona al rosmarino e patate saltate	€ 18
<i>Beef tagliata with rosemary and potatoes</i> 1 - 12	
Bocconcini di baccalà dorato (quasi alla Livornese) e pomodoro al rosmarino	€ 17
<i>Crispy cod bites, Livorno style, served with rosemary tomatoes</i> 1 - 4 - 9	
“Panconiglio”	
Filetto di coniglio con primizie di stagione, datterino rosso e olive taggiasche	€18
<i>Rabbit fillet served with seasonal vegetables, red datterino tomatoes and taggiasca olives</i> 1 - 12	
Petto d'Anatra cotto rosa con riduzione al vino rosso	€ 18
<i>Duck breast cooked medium-rare a red wine reduction</i> 1-3-7-12	

* Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.
Dear customer, we inform you that some products can be frozen at source or frozen on site (through rapid temperature blast chilling) respecting the self-control procedures pursuant to the regulation.

Coperto/ Pane e schiacciata di nostra produzione
Covered / Home made bread
€ 3

• Dessert •

Tortino caldo alle mele e crema di vaniglia <i>Warm apple tartlet with vanilla cream</i> 1-3-7	€ 7
Cheesecake con biscotto e confettura alla salvia <i>Cheesecake with cookie and sage jam</i> 1 - 7 - 8	€ 7
Sfoglia al mascarpone e granella tostata di nocciole <i>Mascarpone puff pastry and toasted hazelnut crumbs</i> 1 - 3 - 7 - 8	€ 7
Mousse al cioccolato fondente e nocciole con confettura all'arancia e menta <i>70% Chocolate mousse, hazelnuts and homemade orange marmalade</i> 3 - 7 - 8	€ 7
Gelato al Vin Santo e croccante di cantucci dell'Officina <i>Vin santo ice cream with homemade cantucci</i> 1 - 3 - 7 - 8 - 12	€ 7
Cantucci alle mandorle di nostra produzione con Vin Santo <i>Our homemade almond cantucci served with Vin Santo</i> 1-3-7-8-12	€ 10
Selezione dei dessert (4 mini dessert) <i>Four dessert selection</i> 1 - 3 - 7 - 8 - 12	€ 18

Allergeni

1 Glutine/*Gluten*

2 Crostacei/*Crustaceans*

3 Uova/*Eggs*

4 Pesce/*Fish*

5 Arachidi/*Peanuts*

6 Soia/*Soya*

7 Latticini/*Dairy products*

8 Frutta con guscio/*Fruit in shell*

9 Sedano/*Celery*

10 Senape/*Mustard*

11 Sesamo/*Sesame*

12 Solforosa/*Sulphur*

13 Lupini/*Lupins*

14 Molluschi/*Molluscs*
