





Executive Chef  
Sandro Baldini




## Antipasti – Starters

- Alici croccanti con glassa agrodolce al miele millefiori su fonduta di ricotta tiepida con insalata di puntarelle, ravanello, frutti di capperi e pinoli tostati  
Crispy anchovies with sweet and sour honey glaze on ricotta fondue with chicory sprouts, radishes, caper fruits salad and toasted pine nuts  
20
- Sfera di spada affumicato in casa con asparagi verdi in vinaigrette agli agrumi e nero di seppia e dragoncello  
Smoked swordfish with asparagus in citrus vinaigrette and squid ink and fresh tarragon  
22
- Terrina di capriolo in mantello di lardo di maiale grigio con pistacchi composta di datteri ed erbe spontanee all'aceto balsamico tradizionale di Modena 25 anni  
Roe deer terrine rolled in grey pork lard with pistachios, dates compote and wild herbs in balsamic vinegar of Modena 25 years  
20
- Tofu panato al sesamo su zuppetta di cipolle alla francese, fiori eduli e riduzione di marsala al tartufo nero   
Pan fried Tofu in sesame crust on French onion soup, fresh flowers and black truffle sauce  
18

## Primi Piatti - First Courses

- Risotto topinambur e limone con crudità di scampi e mandorle tostate  
Jerusalem artichoke and lemon risotto with scampi crudità and toasted almonds  
26
- Pici al pepe nero e zafferano con frutti di mare briciole di pane e purea di prezzemolo  
Black pepper and saffron Home-made traditional Pici Pasta with seafood, breadcrumbs and parsley puree  
22
- Tortelli ripieni di piccione con il suo petto scaloppato, pastinaca e salsa alle spugnole  
Home-made Tortelli Pasta stuffed with pigeon served with its breast, parsnip and morels sauce  
24
- Spuma di fave fresche con spugna al timo e chips di Parmigiano Reggiano   
Fresh broad beans foam with thyme sponge and Parmesan cheese chips  
20

## Secondi Piatti - Main courses

- Filetto di pesce San Pietro con patate mantecate all'alloro e bietoline spadellate  
John Dory fillet with laurel scented mash potatoes and sauté baby chards  
30
- Costolette di agnello in crosta di erbe con ratatouille di verdure di stagione nido di patate viola e salsa alle olive taggiasche  
Herbs crusted lamb chops with vegetables in season ratatouille, purple potatoes nest and Taggiasche Olives sauce.  
30
- Tagliata di petto d'anatra rosé marinato in salamoia bruna di soia aromatizzata all'anice stellato e lemon grass  
con taccole glassate e purea di scalogni  
Duck breast tagliata marinated in star anise and lemon grass scented soy brine and served with glazed snow peas and shallot purè  
28
- Carciofo cotto a bassa temperatura con uovo in camicia, fonduta di Mimolette e chips di pane toscano   
Low temperature oven baked artichoke with poached egg served with Mimolette cheese fondue and Tuscan bread chips  
28

## SPECIALS

### PESCE / FISH

- Caviale Royal Select servito con blinis e panna acida  
Royal Select caviar served with blinis and sour cream  
10 grammi  
30
- Bouillabaisse di scorfano, astice, polpo verace e frutti di mare  
Scorpionfish, lobster, octopus and shellfish Bouillabaisse  
90
- Tempura di gamberi rossi di Mazara del Vallo ed ostriche con crème fraîche al caviale  
Mazara del Vallo red prawns and oysters tempura served with caviar-scented crème fraîche  
45
- Sogliola atlantica selvatica al forno o alla mugnaia  
Baked or Mugnaia style sole served  
1 KG CIRCA/ABOUT  
70
- Spaghetti ai ricci di mare  
Sea urchins spaghetti  
25

### CARNE / MEAT

- Scaloppa di foie gras de canard, pan brioche e mosto cotto  
Foie gras de canard escalope, pan brioche and cooked grape must  
20
- Bistecca alla Fiorentina dalla Macelleria Tozzetti di Mercatale in Val di Pesa  
Florentine steak from the Butcher's shop Tozzetti in Mercatale in Val di Pesa  
(1,2 Kg CIRCA/ABOUT)  
7/HG
- Tagliata di manzo finlandese Freygaard frollata min 60 GG  
Finland Freygaard tagliata minimum 60 days aged  
40
- Tartare di bisonte canadese con capperi, limone ed erba cipollina  
Canadian bison tartare with capers, lemon and chives  
30

### Dessert

- Goccia di cioccolato fondente 72% Noalya con sfere di cremoso alla nocciola su crumble alle fave di cacao, chantilly al cioccolato bianco e cialdine croccanti  
72 percent Noalya dark chocolate drop with creamy hazelnut orbs on cocoa beans crumble, white chocolate Chantilly cream and crunchy little wafers  
16
- Crema al mascarpone con lamponi  
su streusel al tè ai frutti rossi e sorbetto alle fragole profumato al lime con foglia oro  
Mascarpone cheese custard and raspberries on red fruits tea streusel with strawberry sorbet scented with lime and edible gold leaf  
16
- Cilindro di parfait al cocco e tuile all'arancia e cacao su sablè aromatizzata alla fava tonka e salsa al caramello con sorbetto al pompelmo rosa e prosecco  
Coconut parfait cylinder and orange and cocoa tuile on tonka bean sable and caramel sauce with pink grapefruit and prosecco wine sorbet  
16
- Mousse di panna cotta profumata alla vaniglia e polvere di liquirizia su amaretto alla mandorla con ganache montata al caffè e pistacchi caramellati  
Vanilla panna cotta mousse sprinkled with liquorice powder on almond amaretto biscuit with coffee and caramelized pistachios whipped ganache  
16