



## Per iniziare...

Variazione di asparagi, uovo e tartufo <sup>(3, 10)</sup>

36

Quaglia della Val d'Orcia al mattone, la sua coscetta frita, fave e pere allo zafferano di Montalcino <sup>(1, 3, 9)</sup>

35

Scampo del Tirreno al BBQ, la sua salsa e sedano <sup>(2, 7, 9)</sup>

38

Seppia, wafer al suo nero, asparagi, vermouth e semi di senape <sup>(1, 3, 6, 7, 10, 11, 14)</sup>

35

## Pasta e risotti

Tortelli maremmani 3.0...ricordo della domenica <sup>(1, 3, 7, 9)</sup>

36

Risotto "Riserva San Massimo" carciofi, kumquat, triglia e jus di caciucco <sup>(4, 7, 9)</sup>

36

Vitone "Gerardo di Nola", ricci di mare, lime, asparagi bianchi e crusca di riso fermentato <sup>(1, 7, 14)</sup>

36

Gnocchi di patata ripieni di piselli, gambero rosso, la sua salsa, pappa al pomodoro e mandorla <sup>(1, 2, 3, 7, 9)</sup>

36

## Carni e pesci

San Pietro, alghe, burrata e cime di rapa <sup>(4, 7, 9, 14)</sup>

42

Agnello in doppia cottura, crosta di aglio orsino, funghi cardoncelli e maionese agli agretti <sup>(1, 7, 10)</sup>

42

Cinghiale maremmano brasato, pancetta di Cinta Senese, salsa dolce forte, cipollotto ed erbe di campo <sup>(6, 9, 10)</sup>

42

Ossobuco vegetale, quinoa biologica, tuberi e radici <sup>(1, 7, 9)</sup>

35