



Percorso a mano libera

*“Ogni piatto racconta chi sono, dove sono stato e chi ho incontrato.
Un viaggio che, grazie a sapori autentici ed evocativi, spero vi guidi attraverso la mia idea di cucina.”*

Domenico Francone

7 portate 185 € - con abbinamento vini 280 €

TERRAMADRE

Scampo del Tirreno in un mare di mele con caviale Oscietra ^(1, 2, 3, 7)

Risotto "Riserva San Massimo", pesto di dragoncello, aglione, polpo e jus di cacciucco ^(4, 6, 7, 8, 9, 14)

Tortelli maremmani a modo mio...ricordo della domenica ^(1, 3, 7, 9)

Cinghiale, patate, finocchio, erbe di campo e salsa cacciatora ^(3, 6, 7, 9, 10)

Dolce sorpresa ^(1, 3, 5, 7, 8)

5 portate 155 € - con abbinamento vini 230 € - Formaggi in aggiunta 15 €

4 portate 140 € - con abbinamento vini 200 €

DALL' ORTO A TAVOLA

Melanzana, peperoni e pomodoro ^(1, 3, 7, 9)

Risotto "Riserva San Massimo", pesto di dragoncello, patate e aglione ^(6, 7, 8, 9,)

Ravioli ripieni di zucchine, il suo fiore e spuma di ricotta di bufala maremmana ^(1, 3, 7)

Ossobuco vegetale, quinoa biologica e giardiniera di verdure ^(1, 7, 9)

Dolce sorpresa ^(1, 3, 5, 7, 8)

5 portate 150 € - con abbinamento vini 220 € - 4 portate 140 € - con abbinamento vini 200 €

A partire da 4 commensali è richiesto il menù degustazione per tutto il tavolo

