

HONNI SOIT QUI MAL Y PENSE

UN BUON INIZIO

Caviale Sevruga 20g, pan brioche, burro della Normandia € 90 (ideale per 2 persone)

Acciughe del Cantabrico San Filippo, pan brioche, burro della Normandia € 30

LA NOSTRA CARTA

minimo 3 piatti per persona

ANTIPASTI

Tartara di capriolo, sapori del bosco € 40

Uovo en Meurette al Chianti, erbe amare, tartufo nero € 35

Cipolla caramellata all'alchermes, crema di zafferano € 40

PRIMI PIATTI

 ${f C}$ rema di zucca gialla, raviolini di cavolfiore al finocchio, aria di limone ${f \ell}$ 45

 \mathbf{R} isotto con colombacci, olive taggiasche, arancia $\mathop{\in} 45$

 ${f R}$ aviolini di fagiano, crema di foie gras, liquirizia ${f \in 45}$

 ${f P}$ appardelle di farina di castagne, ragù di cinghiale, limone bruciato ${f \ell}$ 45

 Γ ortellini farciti di manzo al chianti, panna, lemongrass, polvere di capperi $\in 40$



SECONDI PIATTI

 $Foliage \ di \ cavolo \ verza \ e \ topinambour \ \mathfrak{C} \ 45$ $Tutto \ fumo, \ niente \ arrosto: \ il \ bollito \ secondo \ me \ \mathfrak{C} \ 50$ $Manzo \ impanato \ al \ cavolo \ nero, \ pur \ e \ di \ sedano \ rapa, \ lampone \ \mathfrak{C} \ 50$ $Lepre \ in \ Royale, \ arancia \ e \ tartufo \ nero \ \mathfrak{C} \ 60$

I NOSTRI DOLCI € 20

Tiramisu o Zuppa inglese?

 ${
m T}$ orta di mele e mandorle, gelato alla Strega

Castagnaccio uvetta e pinoli, gelato fiordilatte

Selezione di Formaggi Italiani con Pan Brioche

Coperto 5€ per persona



HONNI SOIT QUI MAL Y PENSE

Menu degustazione all'italiana

4 piatti a scelta uguali per tutto il tavolo € 110 per persona

Menu Bendato

a scelta dello Chef 6 portate uguali per tutto il tavolo

€ 120 per persona



Menu Degustazione "La caccia Toscana"

 ${
m T}$ artara di capriolo, sapori del bosco

Cipolla caramellata all'alchermes, crema di zafferano

Risotto con colombacci, olive taggiasche e arancia

 ${f R}$ aviolini di fagiano con crema di foie gras e liquirizia

Pappardelle di castagne con cinghiale e limone bruciato

Foliage di cavolo verza e topinambour

Lepre in Royale, arancia e tartufo nero

Castagnaccio uvetta e pinoli, gelato fiordilatte

€ 150 PER PERSONA SOLO PER TUTTO IL TAVOLO

minimo seduta 2,5 ore

Puoi aggiungere fino a 3 piatti a tua scelta in versione degustazione a $\stackrel{\cdot}{\mathbb{C}}$ 25 cadauno

Coperto 5€ per persona