

**MENU DEGUSTAZIONE: "IL CINQUE"**  
*"THE FIVE" TASTING MENU*



**Fegatino al cucchiaino**, miele, radicchio stufato e melograno  
Fegatini soup, honey, stewed radicchio and pomegranate

**Cipolla arrosto**, fonduta di gorgonzola e chips di riso alle alici (4,7)  
Roasted onion, gorgonzola cheese fondue with rice chips and anchovies

**Tagliatelle ai "grani antichi"**, capriolo, frutti di bosco e gin Sabatini (1,3,7,9)  
Tagliatelle pasta with "grani antichi", roe, wild berries and Sabatini gin

**Lingua di manzo bollita/scottata**, crema di patate e paprika al fumo e carote (7,9)  
Beef tongue boiled/seared, potatoes cream and smoked paprika and carrots

**Mousse di tiramisù e cantucci al cacao** (1,3,6,7)  
Tiramisù mousse and cocoa cantucci biscuits

**Pane e schiacciata** di nostra produzione (1)  
Bread and schiacciata are home-made

**CINQUANTA EURO**  
FIFTY EURO

*Il nostro sommelier sarà lieto di seguirvi nel percorso della degustazione dei vini*

**I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO**  
EVENTUALI CAMBIAMENTI POSSONO AVERE VARIAZIONI DI PREZZO  
TASTING MENUS ARE CREATED FOR THE ENTIRE TABLE AND ANY CHANGES MAY HAVE PRICE VARIATIONS

**MENU DEGUSTAZIONE: "IL SETTE"**  
*"THE SEVEN" TASTING MENU*



**Uovo 62°**, crema di cavolo nero, porro bruciato , pane e carbone di olive (1,3,7)  
Egg 62 °, cream of black cabbage, burnt leek, bread and dry of olives

**Tonno di vitello**, passata di cannellini BIO, cipolle, capperi e Chianti (7,12)  
Cold veal, with cannellini beans sauce BIO, onions, capers and Chianti wine

**Gnocco di castagne profumato al rosmarino**, pecorino, frutta secca e uvetta al rhum (1,3,7,8)  
Chestnut gnocchi, pecorino cheese, dry fruits, rhum raisin and rosemary

**Triangoli ripieni di olio EVO in crema di salvia** (1,3,7)  
Our triangolino pasta stuffed with EVO oil and sage cream

**Quasi tartare di manzo e fantasia** (1,7)  
Beef tartare and fantasy

**Cervo Fusion**, fondente di bietole e scalogno confit (6,7)  
Deer Fusion, beets sauce and shallot onion confit

**Consistenze di cioccolato**, sale e olio Leccino (1,3,6,7)  
Chocolate pieces, salt and Leccino oil

**Pane e schiacciata** di nostra produzione (1)  
Bread and schiacciata are home-made

**SETTANTACINQUE EURO**  
**SEVENTYFIVE EURO**

*Il nostro sommelier sarà lieto di seguirvi nel percorso della degustazione dei vini*

**I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO**  
EVENTUALI CAMBIAMENTI POSSONO AVERE VARIAZIONI DI PREZZO  
TASTING MENUS ARE CREATED FOR THE ENTIRE TABLE AND ANY CHANGES MAY HAVE PRICE VARIATIONS

**IL NOSTRO PRANZO DI NATALE**  
*OUR CHRISTMAS MENU*



**Uovo 62°**, lardo stagionato in conca e tartufo del Mugello (1,3,7)  
Egg 62°, seasoned lard and Mugello truffle

**Cappellacci di patate al ragù di anatra** (1,3,9)  
Cappellacci pasta with duck ragout

**Cannellone paglia e fieno al cavolo nero e raveggiolo** (1,3,7)  
Cannellone Pasta with black cabbage and raveggiolo cheese

**Filetto di manzo su crema di lenticchie**, cipolle e riduzione di vino (7)  
Beef fillet with lentil crea, onion and wine reduction

**Il nostro tiramisù di panettone** (1,3,6,7)  
Our Tiramisu

**Pane e schiacciata** di nostra produzione (1)  
Bread and schiacciata are home-made

**SESSANTACINQUE EURO**  
SIXTY FIVE EURO

*Il nostro sommelier sarà lieto di seguirvi nel percorso della degustazione dei vini*

**IL NOSTRO CENONE DI SAN SILVESTRO**  
*OUR NEW YEAR'S EVE DINNER*



**Uovo 62°**, crema di cavolo nero, carbone di olive e porro bruciato (1,3,7)  
62° Egg, black cabbage cream, burned leek and dry olives

**Tartare di manzo grana e tartufo** (7)  
Beef tartare with Grana cheese and truffle

**Tagliolino al tartufo** (1,3,7)  
Tagliolino pasta with truffle

**Cappellacci di cotechino**, passata di lenticchie (1,7)  
Cotechino Cappellacci pasta, with lentil soup

**Ganascino di maiale brasato**, crema di carciofi e Porcini grigliati (7,9)  
Ganascino pork braised, artichoke cream and grilled Porcini mushroom

**Consistenze di cioccolato**, sale Maldon e olio Leccino (1,3,6,7)  
Chocolate pieces, salt Maldon and Leccino olive oil

**Pane e schiacciata** di nostra produzione (1)  
Bread and schiacciata are home-made

**SETTANTACINQUE EURO**  
SEVENTYFIVE EURO

*Il nostro sommelier sarà lieto di seguirvi nel percorso della degustazione dei vini*

## Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine, cioè:  
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);b) maltodestrine a base di grano (1);c) sciroppi di glucosio a base di orzo;d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:a) olio e grasso di soia raffinato (1);b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

---

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.