



TAVOLA DI GUIDO

SUNDAY SPECIAL LUNCH

ANTIPASTO

Tartara di manzo, maionese alla senape, capperi fritti
Beef tartare, mustard mayonnaise, deep fried capers

PRIMO

Tagliatelle con ragù di anatra all'arancia, passato di topinambur, finocchi fritti
Homemade tagliatelle with orange duck ragout, sunchokes puree, deep fried fennels

SECONDO

Lombo di Cinta Senese affumicato in crosta di semi di finocchio e nocciole, la sua
salsiccia al rosmarino, salsa al cumino, patate arrosto, cipolle stufate
*Smoked Cinta Senese Bio pork in fennel seeds and hazelnuts crust, homemade
rosemary sausage, cumin sauce, roasted potatoes, stewed onions*

DOLCE

Spuma di mascarpone, sorbetto al cioccolato amaro,
granita e crumble al caffè salato, pavesino fatto in casa
*Mascarpone foam, bitter sweet chocolate sorbet,
salted coffee granita and crumble, homemade pavesino*

Prezzo per persona € 55

Abbinamento di 4 calici scelti dalla nostra Sommelier € 25