



MENÙ

della Domenica

Antipasto

Uovo biologico cotto a bassa temperatura, duo di porcini, tartufo bianco toscano e chips di pane

Low cooked temperature bio egg, duet of porcini mushrooms, white tuscan truffle and chips of bread

Primo

Tortelli fatti in casa farciti di cacio e pepe in sugo di mazzancolle, porri stufati

Homemade tortelli stuffed with cacio e pepe, tuscan prawn sauce and stewed leek

Secondo

Tagliata di vacca maremmana frollata 80 giorni, confit di scalogni, purè di patate e salsa di brasato

80 days dry aged beef tagliata, shallot confit, potato puree and braised beef sauce

Dolce

Spuma di mascarpone, sorbetto al cioccolato, crumble e granita al caffè salato, pavesino fatto in casa

Mascarpone foam, chocolate sorbet, salted coffee crumble and granita, homemade pavesino

Prezzo per persona €60

Incluso nel prezzo acqua e caffè

Con piacere abbiniamo un calice di vino per ogni portata al prezzo di €25 per persona