

Menu à la carte



Antipasti | Appetizers | € 24

Quiche di grano saraceno con verdura primaverile, formaggio di pecora, pesto alle erbe ^(3,7)
Buckwheat quiche with spring vegetables, sheep cheese, herbs pesto

Tartare di manzo, uovo di quaglia, Worcester shire fatto in casa, misticanza ^(3,4,10)
Beef tartare, quail egg, home made Worcester shire, mesclun

Tonno del Chianti con cipollotto, kimchi di cavoli, pesto di pomodorini secchi ⁽⁷⁾
Tonno del Chianti with spring onions, cabbage kimchi, dried cherry tomato pesto

Primi | First Courses | € 26

Pici al ragù di cinghiale con topinambur e nocciole del Piemonte ^(1, 3, 7)
Pici with wild boar ragout, sunchokes and Piedmont hazelnuts

Tortelli di pesce in sugo di limone fermentato, caviale di aringa, erba cipollina ^(1, 3, 4, 14)
Market fish tortelli in fermented lemon sauce, herring caviar, chives

Risotto ai crostacei affumicati, kombucha di lamponi, erba cipollina (min. 2 persone) ^(1, 2, 7, 9)
Smoked shellfish risotto, raspberry kombucha, chives (min. 2 persons)

Secondi | Second Courses | € 38

Filetto di ricciola in crosta di erbe, purea di patate affumicate, asparagi, salsa al dragoncello ^(1, 4, 7)
Amberjack filet in a herb crust, smoked potatoes purée, asparagus, tarragon sauce

Duo di faraona, bietole, millefoglie di patate, salsa al lemon grass ^(1, 3, 7, 9)
Guinea hen, swiss chard, potato millefoglie, lemon grass sauce

Lombo di Manzo alla griglia, spinacini saltati, scalogni glassati e fagioli ⁽⁷⁾
Beef loin steak, sauted baby spinach, glazed shallots and white beans

Desserts | € 16

Mousse al cioccolato al 72%, gelato di ricotta, arancia, noccioline ^(3, 5, 7)
72% chocolate mousse, sheep's ricotta ice cream, orange, peanuts

Spuma di mascarpone, granita al caffè, sorbetto al cioccolato amaro, crumble al caffè salato ^(1, 3, 7, 8)
Mascarpone foam, espresso granita, chocolate sorbet, salty coffee crumble

Crostatina al rabarbaro e cocco, meringa e gelato agli agrumi ^(1, 3, 7, 8)
Rhubarb-coconut tart, meringue, citrus fruit ice cream

Selezione di formaggi con miele e pane di frutta secca ^(1, 7, 8)
Tuscan cheese selection with honey and dried fruit bread

Coperto €4.50 / Cover charge €4.50

Allergeni / Allergens

1- Glutine / Gluten
2- Crostacei / Crustaceans

3- Uova / Eggs
4- Pesce / Fish
5- Arachidi / Peanuts
6- Soia / Soybeans

7- Latte / Milk
8- Frutta a guscio / Tree nuts
9- Sedano / Celery
10- Senape / Mustard

11- Sasamo / Sesame
12- Solfiti / Sulphites
13- Lupini / Lupin
14- Molluschi / Molluscs

Tasting Menu



Tartare di sarago con lime e sesamo, cipollotto, asparagi, wasabi ^(3,4,11)
Striped bream tartare with lime and sesame seeds, aparagus, wasabi

Tortelli di pesce in sugo di limone fermentato, caviale di aringa, erba cipollina ^(1, 3,4,14)
Market fish tortelli in fermented lemon sauce, herring caviar, chives

Spaghetti risottati in brodo di manzo, burro affumicato, verdura, pecorino di grotta ^(1,7,9)
Spaghetti risotto-style in beef broth, smoked butter, vegetables, cave-aged pecorino cheese

Duo di faraona, bietole, millefoglie di patate, salsa al lemon grass ^(1,3,7,9)
Guinea hen, swiss chard, potatoe millefoglie, lemon grass sauce

Mousse al cioccolato al 72%, gelato di ricotta, arancia, noccioline ^(1,3, 5, 7)
72% chocolate mousse, sheep's ricotta ice cream, orange, peanuts

Or

Selezione di formaggi con miele e frutta secca ^(7, 8)
Tuscan cheese selection with honey and dried fruits

Thank you for joining us. Chef Guido and team Tavola

Menù 5 portate / 5 courses menu: €85.00 per persona

Obbligatorio per l'intero tavolo
Mandatory for the entire table

Abbinamento vino 5 calici / *Wine pairing 5 glasses*: €30 per persona
Abbinamento vino 3 calici / *Wine pairing 3 glasses*: € 18 per persona

Coperto €4.50 / Cover charge €4.50

Allergeni / Allergens

1- Glutine / *Gluten*
2- Crostacei / *Crustaceans*

3- Uova / *Eggs*
4- Pesce / *Fish*
5- Arachidi / *Peanuts*
6- Soia / *Soybeans*

7- Latte / *Milk*
8- Frutta a guscio / *Tree nuts*
9- Sedano / *Celery*
10- Senape / *Mustard*

11- Sasamo / *Sesame*
12- Solfiti / *Sulphites*
13- Lupini / *Lupin*
14- Molluschi / *Molluscs*