

La proposta di *Aurora*

Cotto e crudo di verdure con balsamico invecchiato

Ravioli ripieni di caciotta
e maggiorana in salsa di pomodorini

Baccalà con carciofi in salsa di uova e caffè

Gelato allo yogurt e latte di mandorle
con cremoso al cioccolato bianco acido

euro 90

La proposta di *Gloria*

Lumache alla mentuccia con fagioli e caffè

Eliche cacio e pepe con ricci di mare

Triglia con patate schiacciate e midollo gratinato
in salsa di ribes nero

Quaglia e fegato grasso d'oca in croccante di frutta secca
con sedano

Cioccolato in cinque consistenze con semifreddo alla liquirizia

Euro 110

Antipasti

Cotto e crudo di verdure con balsamico invecchiato

euro 24

Lumache alla mentuccia con fagioli e caffè

euro 28

Raviolo di cernia e porcini con guanciale affumicato

euro 32

Scampi crudi con burrata e cuore di carciofo

euro 30

Testina di vitello croccante con salsa di pere alla senape
e scalogno all' aceto di Barolo

euro 26

Primi Piatti

“L a mia stracciatella”

Uovo cotto a bassa temperatura con funghi porcini,
biscotto di grano arso e consommé di manzo

euro 28

Ravioli ripieni di caciotta
e maggiorana in salsa di pomodorini

euro 24

Pasta e fagioli con cotiche al profumo di mare

euro 30

Eliche cacio e pepe con ricci di mare

euro 28

Risotto alla lattuga di mare con seppie
e ostriche al profumo di bergamotto

euro 32

Tortelli ripieni di coda alla vaccinara
speziata in salsa di liquirizia

euro 26

Secondi di Pesce

Baccalà con carciofi in salsa di uova e caffè

euro 38

Aletta di razza con trippa di vitello e bietole

euro 36

Triglia con patate schiacciate e midollo gratinato
in salsa di ribes nero

euro 38

Cappesante al caviale, tè verde e vaniglia
con scorza nera e schiuma di acqua tonica

euro 42

Secondi di Carne

Lombo di coniglio con zucca

euro 38

Pollo ruspante servito in due portate
con salsa ai grani di senape
(per due persone)

euro 36

Quaglia e fegato grasso d'oca con sedano

euro 38

Coda di vitello da latte con purea di patate

euro 38

Maialino "Cinta Senese"

*Coscia croccante, terrina, scarola con olive e capperi
e gelatina al limone*

euro 36

Dessert

La nostra selezione di formaggi italiani

euro 18

Gelato allo yogurt e latte di mandorle con pere
e cremoso al cioccolato bianco acido

euro 16

Arancia speziata al melograno con gelato di lenticchie gialle

euro 16

Meringa morbida in zuppeta di ananas e sorbetto di menta

euro 16

Gelato di prugne con composta di frutta secca

euro 18

Cioccolato in cinque consistenze con semifreddo alla liquirizia

Euro 18

Torta di mela annurca con panna acida
(min. 2 persone)

euro 18