

GLI SPECIALI DI NOVEMBRE

NOVEMBER SPECIALS

GLI ANTIPASTI

STARTERS

L'INSALATA DI NOVEMBRE

*NOVEMBER SALAD WITH FRISÉE, SALTED ALMONDS, CHESTNUTS, RADISHES
AND CRUNCHY VEGETABLES*

€ 23.00

LA ZUCCA GIALLA CROCCANTE, LATTE DI PROVOLA E PESTO DI PINOLI

CRUNCHY YELLOW PUMPKIN, PROVOLA CHEESE CREAM AND PINE NUT PESTO

€ 23.00

IL POLPO SCOTTATO, INDIVIA BELGA E AGLIO NERO

OCTOPUS WITH ENDIVE AND BLACK GARLIC

€ 28.00

LA CRÈME BRÛLÉE AL FOIE GRAS CON PAN BRIOCHE

FOIE GRAS CRÈME BRÛLÉE AND BRIOCHE

€ 32.00

I PRIMI

FIRST COURSES

LA CREMA DI PORRO E PATATA ROSSA, FOGLIE DI ACETOSA E CROSTONE AL GRUYERE

LEEK AND RED POTATO CREAM, SORREL LEAVES AND GRUYERE CROUTON

€ 24.00

IL RISOTTO CARNAROLI AL FINOCCHIO, TARTARE DI GAMBERO E POLVERE DI POMODORO

RISOTTO WITH TOMA CHEESE FONDUE, SHALLOT BUTTER AND BEETROOT POWDER

€ 28.00

IL RAVIOLONE APERTO CON STUFATO DI SCAMERITA DI CINTA SENESE, ZABAIONE DI PECORINO STAGIONATO

PORK NECK STEW RAVIOLONE WITH PECORINO CHEESE CREAM

€ 28.00

I SECONDI

SECOND COURSES

LO STRACOTTO DI MANZO ALLA FIORENTINA, POLENTA E VERDURINE CROCCANTI

BEEF STEW FLORENTINE STYLE WITH POLENTA AND CRUNCHY VEGETABLES

€ 40.00

IL BACCALÀ DORATO, SALSA AL FAGIOLO ZOLFINO, PUNTARELLE SCOTTATE

CODFISH WITH ZOLFINO BEAN SAUCE AND SAUTÉED CHICORY

€ 42.00

IL PESCATO DEL GIORNO

FRESH FISH OF THE DAY

€ 50.00

I DESSERTS

DESSERTS

IL FROLLINO CON LA MOUSSE DI NOCCIOLA E SFERA DI SEMIFREDDO AL CARMELLO

HAZELNUT CAKE AND CARMEL ICE-MOUSSE

€ 13.00

LA NEW YORK CHEESECAKE CON FRUTTO DELLA PASSIONE E BISCOTTO ALLE MANDORLE

NEW YORK CHEESECAKE WITH PASSION FRUIT E ALMOND BISCUIT

€ 13.00

LA PANNA COTTA ALL'ARANCIO CON BISCUIT ALLE CASTAGNE E GLASSA AL CIOCCOLATO

ORANGE PANNA COTTA AND CHESTNUT SOFT BISCUIT GLAZED WITH DARK CHOCOLATE

€ 13.00