

Carta

Vincenzo Martella Chef

Animella Dorata, Bietola, Fondo di Calamaro e Gamberi Biondi 38

Sgombro Marinato, Mandorla, Olive e Caviale di Trota 36

Seppia come un Risotto alla Pescatora 38

Bottoni di Erbe Amare, Latte Acido della Maremma, Miele agli Agrumi e Bottarga 39

Pasta e Ceci, Rognoni di Coniglio, Riccio di Mare 37

Raviolo di Cinta Senese, Albicocca Concentrata, Brodo infuso alla Rosa Canina 39

Gnudi di Ricotta ed Erbette, Pera, Pecorino di Fossa, Verdure di Tarda Primavera 38

Pescato, Caviale di Aringa e Riesling 43

Agnello alla Brace, Cavolo Bruciato e Anguilla in Porchetta 45

Piccione in più Servizi 45

Dessert

20

Agostino Pisani Chef Pasticcere

Carote, Ibiscus, Sambuco

Cioccolato, Mou, Gelato alle Foglie di Fico

Dolce del Giorno

Alla carta vi invitiamo ad almeno due piatti a persona, dessert escluso
Vi vogliamo bene e siamo qui per soddisfare i vostri desideri: siate curiosi



Toscana
Fine Primavera

Espressione

Benvenuti dalla Cucina

Sgombro Marinato
Mandorla, Olive e Caviale di Trota

Gnudi di Ricotta ed Erbe
Pera, Pecorino di Fossa, Verdure Tardive

Raviolo di Cinta Senese
Albicocca, Brodo infuso alla Rosa Canina

Agnello alla Brace
Cavolo Bruciato e Anguilla in Porchetta

Zuppetta di Frutta
e Verdura

Dessert a Sorpresa

115

Abbinamento Vini
85

Benvenuti dalla Cucina

Animella Dorata
Fondo di Calamaro e Gamberi Biondi

Seppia
come un Risotto alla Pescatora

Pasta e Ceci
Rognoni di Coniglio, Riccio di Mare

Bottoni di Erbe Amare
Latte Acido, Miele agli Agrumi e Bottarga

Pescato
Caviale di Aringa e Riesling

Piccione in più Servizi

Zuppetta di Frutta
e Verdura

Carote, Ibiscus e Sambuco

135

Abbinamento Vini
95

Abbinamento Grandi Vini D'Italia
290

Il menu Degustazione viene servito identico per il tavolo
Vi vogliamo bene e siamo qui per soddisfare i vostri desideri: siate curiosi

Sono

Quinto|Quarto

Disponibile solo su Prenotazione on-line

Un menu dedicato alla Toscana più ancestrale e autentica, ingredienti che identificano una cultura e l'appartenenza intrinseca a questo luogo a cui dobbiamo tutto.

L'inclusività della cucina ove solo il gusto e l'armonia dell'animo contano nell'atto di prendersi cura di un'altra persona.

Benvenuti dalla Cucina

Rigaglie di Cortile alla Griglia
Mela, Nocciola e Caviale Calvisius Siberian

Mezze Maniche al Ragout di Lampredotto
Crema Cacio e Pepe, Peperone Verde

Cervello di Vitello Rosolato nel Burro
Aromatizzato
Rafano, Mandarino e Alloro

"Migliaccio"
Gelato al Foie Gras, Latte, Miele
Lampone e Rapa Rossa

Il Migliaccio viene declinato in tutta Italia con innumerevoli ricette di cui spesso ritroviamo solo il nome come elemento in comune.

Nella Toscana Centrale il migliaccio consiste in una crêpe al cui impasto viene aggiunto il sangue del maiale sacrificato nel corso della fine dell'anno, evento di festa, la frutta secca, l'uvetta, i biscotti e il cioccolato ne potevano naturalmente divenire parte.

Un classico esempio del rispetto verso l'animale di cui non si deve buttare niente.

La nostra versione ne è un omaggio, privato del sangue dalla ricetta, abbiamo voluto comunque cercare di riproporre la sua essenza dando nuova sostanza a ingredienti presenti nella nostra cucina

Combinazione di Rimedi

Brodo di Pecora, Basilico, Rosmarino e
Birra Analcolica

Thé Nero, Brodo di Pollo,
Acqua Affumicata e Salvia

Birra Artigianale
Toscana

Saké Tiepido
Honjoso Tokubetsu

L'abbinamento proposto segue la medesima filosofia del menu andando a valorizzare i brodi, le acque, gli aromi presenti nel territorio creando una continuazione con i suoi sapori; col dessert mi sono preso la libertà di attingere da lontano unendo i sapori di culture diverse, ma assai rispettose del proprio ambiente

Cesario Delle Donne

Carte

Vincenzo Martella Chef

Sweetbread Browned, Squid Jus, Pink Shrimps 38

Marinated Mackerel, Almond, Olives and Trout Caviar 36

Squid Made as a Risotto Seafood "Pescatora" Sauce 38

Tortelli of Bitter Herbs, Maremma Sour Milk, Citrus Honey and Bottarga 39

Pasta and Chickpeas, Rabbit Kidneys, Sea Urchin 37

Local Cinta Senese Ravioli, Concentrated Apricot, Broth infused with Rose Hips 39

Gnudi - Ricotta and Herbs Big Dumpling, Pear, Sheep Cheese, Late Spring Vegetables 38

Caught Fish, Herring Caviar and Riesling 43

Grilled Lamb, Burnt Kale and Eel in Porchetta 45

Pigeon in more Services 45

Dessert

20

Agostino Pisani Pastry Chef

Carrots, Hibiscus, Elderberry

Chocolate, Mou Sauce, Fig Leaves Gelato

Dessert of the Day

À la carte we invite you to at least two dishes per person, excluding dessert
We love you and we are here to satisfy your desires: be curious



Toscana
Late Spring

Espressione

Welcome from the Kitchen

Marinated Mackerel
Almond, Olives and Trout Caviar

Gnudi - Ricotta and Herbs Big Dumpling
Pear, Sheep Cheese, Late Spring Vegetables

Local Cinta Senese Ravioli
Concentrated Apricot, Broth with Rose Hip

Grilled Lamb
Burnt Kale and Eel in Porchetta

Fruit
and Vegetable Soup

Surprise Dessert

115

Wine Pairing
85

Welcome from the Kitchen

Sweetbread Brownd
Squid Jus, Pink Shrimps

Squid
Made as a Risotto Seafood "Pescatora" Sauce

Pasta and Chickpeas
Rabbit Kidneys, Sea Urchin

Tortelli of Bitter Herbs
Sour Milk, Citrus Honey and Bottarga

Caught Fish
Herring Caviar and Riesling

Pigeon in more Services

Fruit
and Vegetable Soup

Carrots, Hibiscus, Elderberry

130

Wine Pairing
95

Great Italian Wines Pairing
290

The same tasting Menu is served to the whole table
We love you and are here to satisfy your wishes: be curious



Fifth|Quarter

Available only on online booking

A menu dedicated to the most ancestral and authentic Tuscany, ingredients that identify a culture and the intrinsic belonging to this place to which we owe everything.

The inclusiveness of the kitchen where only the taste and the harmony of the soul count in the act of taking care of another person.

Welcome from the Kitchen

Grilled GIBLETS from the Tradition
Apple, Hazelnuts and Caviar Calvisius Siberian

Mezze Maniche with Ragout of Lampredotto
Cream "Cacio e Pepe", Green Pepper

Veal Brain Brownd in Aromatic Butter
Horseradish, Mandarin and Laurel

"Migliaccio"
Foie Gras Gelato, Milk, Honey
Raspberry and Beetroot

Migliaccio is declined throughout Italy with countless recipes of which we often find only the name as a common element.

In central Tuscany, the migliaccio consists of a crêpe to which the blood of the sacrificed pig during the end of the year is added; being a festive period, dried fruit, raisins, biscuits and chocolate could naturally become part of it.

A classic example of respect for the animal of which nothing should be thrown away.

Our version is a tribute to it, deprived of the blood from the recipe, we still wanted to try to re-propose its essence by giving new substance to the ingredients present in our kitchen.

Combination of Remedies

Sheep Broth, Basil, Rosemary and
Non-Alcoholic Beer

Black Tea, Chicken Broth,
Smoked Water and Sage

Craft beer
From Tuscany

Lukewarm Saké
Honjoso Tokubetsu

The proposed pairing follows the same philosophy as the menu, enhancing the broths, waters and aromas present in the territory, creating a continuation with its flavours; with dessert I took the liberty of drawing from afar by combining the flavors of different cultures, but very respectful of their environment

Cesario Delle Donne