

GLI ANTIPASTI

STARTER

Autunno Dorato

Sformatino di zucca mantovana con mousse di caprino al pepe nero, impreziosito da funghi prataioli saltati

Golden Autumn

Pumpkin flan made with Mantua squash, topped with black pepper goat cheese mousse and sautéed field mushrooms.

   16,00

L' Anatra e il Giardino d'Inverno

Petto d'anatra su vellutata di topinambur, accompagnato da verdure glassate alla soia.

Duck and the Winter Garden

Slices of duck breast on topinambur velouté, served with soy-glazed seasonal vegetables

  21,00

Delizia Baltica

Carpaccio di salmone marinato agli agrumi, servito con maionese di avocado, cristalli di sale Maldon e mandorle tostate

Baltic Delight

Citrus-marinated salmon carpaccio accompanied by avocado mayonnaise, Maldon salt crystals and toasted almonds

    22,00

Note di Toscana

Degustazione di salumi e formaggi toscani accompagnati da crostoncino al pomodoro fresco e mostarda di zucca

Tuscan Notes

Selection of Tuscan cured meats and cheeses, served with fresh tomato bruschetta and pumpkin mustard

  20,00

Sinfonia Croccante

Insalatina invernale di spinacini, finocchio croccante, pomodori di stagione, spicchi d'arancia e vele di pane.

Crispy Symphony

Winter salad with tender baby spinach, crunchy fennel, seasonal tomatoes, orange segments and thin slices of bread.

 20,00

I PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

Sottobosco d'Autunno

Risotto riserva San Massimo (Riso premiato dalla rivista il Gambero Rosso come miglior riso carnaroli d'Italia) ai porcini, mantecato con burro di malga e profumato alla liquirizia.

Autumn's Undergrowth

Risotto riserva San Massimo Carnaroli (prized as Italy's best Carnaroli by Gambero Rosso) with porcini mushrooms, creamed with alpine butter with a delicate scent of licorice.

  20,00

Ricordo di Casa

Cappellacci di pasta fresca ripieni di brasato, conditi con burro al ginepro e una spolverata di Parmigiano Reggiano

Homemade Memories

Handmade cappellacci (large raviolo) stuffed with braised beef, dressed with juniper butter and a sprinkle of Parmigiano Reggiano

    20,00

Tradizione Ligure in Tavola

Trofiette al Pesto artigianale di basilico con patate e fagiolini verdi, pinoli e pecorino toscano e olio extra vergine toscano

A Taste of Ligurian Tradition

Trofie (short twisted pasta typical of Liguria) with home made basil pesto, new potatoes, green beans, pine nuts, Tuscan pecorino cheese and extra virgin olive oil

    18,00

Onde di Sapori

Ravioli di gambero e stracciatella, su una bisque leggera aromatizzata al dragoncello

Waves of Flavors

Ravioli filled with shrimp and stracciatella cheese served on a tarragon-flavored light bisque

    20,00

Essenza Contadina

Minestrone di verdure fresche preparato in casa che esalta la selezione di ortaggi di stagione

Rustic Essence

Home made minestrone, showcasing the flavors of seasonal fresh vegetables.

  12,00

Tradizionale Pappa

Tradizionale Pappa al pomodoro con olio extra vergine d'oliva e basilico

Traditional Pappa

Classic Tuscan pappa al pomodoro, a **thick** tomato and bread soup, enriched with extra virgin olive oil and basil

   10,00

1 SECONDI PIATTI

SECOND COURSE

La Ciccia e Territorio

Tagliata di filetto di manzo con riduzione al Chianti Classico,
accompagnata da uno sformatino di patate viola

Meat and Territory

Grilled sliced beef fillet with Chianti Classico reduction,
served with a purple potato timbale.

   26,00

Il Profumo del Mare

Trancetto di ombrina del Mediterraneo
con sughetto di frutti di mare e pomodorini tiepidi.

Scent of the Sea

Mediterranean meagre fillet accompanied by a delicate seafood sauce
and warm cherry tomatoes

    24,00

Armonia d'Agnello

Costolette di agnello in panure di erbe aromatiche,
accompagnate da carciofo grigliato e millefoglie di patate

Lamb Harmony

Herb-crusted lamb chops served with grilled artichoke
and potato millefeuille

     25,00

Strati di Gusto

Parmigiana di zucchine con provola affumicata e salsa al basilico fresco

Layers of Flavor

Zucchini parmigiana with smoked provola cheese and fresh basil sauce

    18,00

T DESSERT

Dolce tentazione

Millefoglie moderno con strati di crema Chantilly, scaglie di cioccolato fondente Amedei e una selezione di frutti rossi.

Sweet Temptation

Modern millefeuille with layers of Chantilly cream, Amedei dark chocolate shavings and a selection of fresh red berries.

   12,00

Cuore Nero

Tortino caldo al cioccolato fondente dal cuore morbido, servito con crema Chantilly, lamponi freschi e una croccante granella di nocciole.

Black Heart

Warm dark chocolate fondant with a soft heart, served with Chantilly cream, fresh raspberries and crunchy hazelnut crumble.

   12,00

Sogno croccante

Semifreddo al croccantino, servito con una colata di cioccolato caldo e pistacchi tostatati.

Crunchy Dream

Crispy nougat semifreddo served with a warm chocolate sauce and toasted pistachios.

   12,00

Selezione di gelati e sorbetti

(cioccolato, vaniglia, fragola e limone)















Selection of ice creams and sorbets

(chocolate, vanilla, strawberry and lemon)

  10,00

Notifica Allergie: Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante contengono sostanze che possono provocare allergie o intolleranze.

Queste sostanze, contenute nel regolamento UE 1169/2011 degli allergeni, sono evidenziate a fianco di ogni piatto con i seguenti simboli:

 CEREALI CONTENENTI GLUTINE	 FRUTTA A GUSCIO	 LATTE
 ANIDRIDE SOLFOROSA	 SEDANO	 MOLLUSCHI
 UOVA	 SENAPE	 SOIA
 PESCE	 CROSTACEI	 ARACHIDI
 SEMI DI SESAMO	 LUPINI	















Si invitano pertanto i signori Clienti a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità di chiarimento

 ALIMENTO VEGETARIANO

 ALIMENTO VEGANO

Beware: some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that may cause allergies or intolerances.

These substances subject to the EU Regulation 1169/2011 of allergens, are shown next of each dish with the icons below:

 CEREALS CONT. GLUTEN	 NUTS	 MILK
 SULFUR DIOXIDE	 CELERY	 MOLLUSCS
 EGGS	 MUSTARD	 SOY
 FISH	 CRUSTACEANS	 PEANUTS
 SESAME SEEDS	 LUPINS	

Guests are kindly invited to contact the dining room staff for any clarification or assistance they may need

 VEGETARIAN FOOD

 VEGAN FOOD