



Scampi crudi, acqua di pomodoro e mandorla fermentata	23
Bottoni di bieta ripieni di acidello in brodo di fungo porcino	16
Quaglia, peperone arrostito, aglio nero e finocchietto selvatico	18
Battuto di asino in verza bruciata e foglie di shiso	18

Spaghettono Monograno Felicetti, zucchine, agone e tagete	20
Gnocchetti con pomodoro arrostito, miso e dragoncello	18
Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro	20
Bottoni di anatra, olivello spinoso e ginepro in polvere	20

Melanzana bianca alla brace, salsa al caprino e olio alle foglie di rafano	24
Razza ripiena di gamberi, datterini e fagiolini al garum di triglia	30
Anatra stile asiatico, salsa d'uva e crespella di verdure fermentate	30
Spigola, olio alle foglie di fico, panna acida e scalogno	28
Pane semintegrale farine <i>Fattoria di Poldo</i> con burro alle acciughe	3 p.p.

Il pesce viene sottoposto al processo di frollatura a temperatura controllata

Molti degli ortaggi e delle erbe presenti in menu sono di nostra produzione



Yogurt di pecora, gelato alla cera d'api e miele di acacia	12
Cre moso <i>Cacao Crudo</i> 70%, salvia e melagrana	12
Crème brûlée alla pannocchia e gelato al rosmarino	12
Tortelli in brodo ripieni di crema, pesca e zafferano <i>Monticiano</i>	12
Selezione di formaggi, mostarda di pera, pan brioche con uvetta e noci	22

Menu degustazione 9 portate
scelto dagli chef

88

Menu degustazione 7 portate

68

Datterini semidry, crema al tuorlo e acqua di pomodoro

Coppa di ricciola, latticello e olio al prezzemolo

Ravioli di erbe, aglio orsino, formaggio di bufala e limone fermentato

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro

Piccione con susina e spezie / Pescato con sfoglia di patate

Gelato alle foglie di fico, susina rossa e arachidi

Cagliata di latte, albicocca fermentata e bacche di sambuco in granita

Pairing

Abbinamento al calice per il 9 portate	50
Abbinamento al calice per il 7 portate	40
Abbinamento di succhi e kombucha per il 7 portate	35

I menu degustazione sono da intendersi per l'intero tavolo