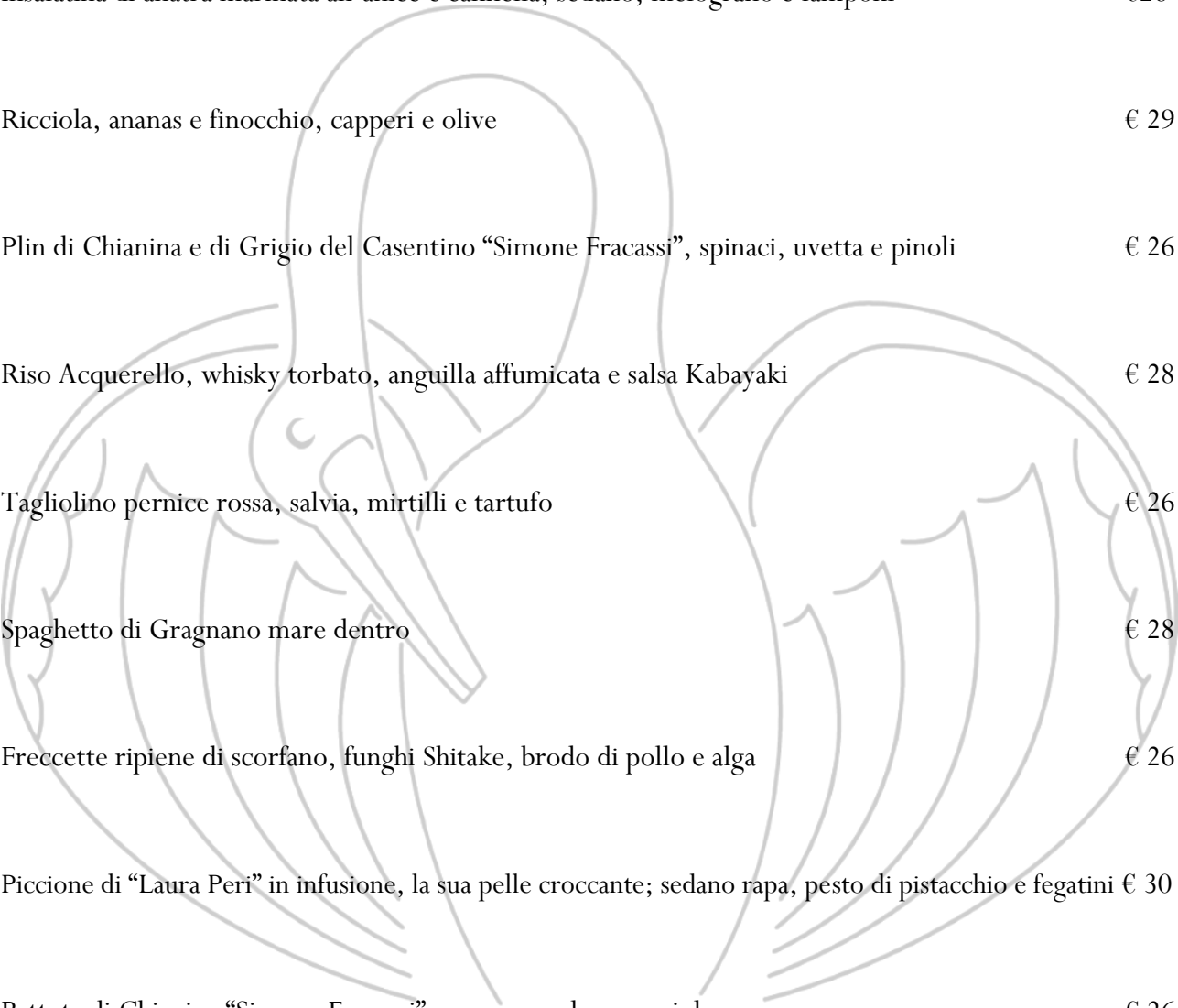


Menu



Lingua di Chianina “Simone Fracassi”, gambero di Mazara, peperoni, prezzemolo e mela	€ 26
Insalatina di anatra marinata all’anice e cannella, sedano, melograno e lamponi	€26
Ricciola, ananas e finocchio, capperi e olive	€ 29
Plin di Chianina e di Grigio del Casentino “Simone Fracassi”, spinaci, uvetta e pinoli	€ 26
Riso Acquerello, whisky torbato, anguilla affumicata e salsa Kabayaki	€ 28
Tagliolino pernice rossa, salvia, mirtilli e tartufo	€ 26
Spaghetto di Gragnano mare dentro	€ 28
Freccette ripiene di scorfano, funghi Shitake, brodo di pollo e alga	€ 26
Piccione di “Laura Peri” in infusione, la sua pelle croccante; sedano rapa, pesto di pistacchio e fegatini	€ 30
Battuta di Chianina “Simone Fracassi”, senape, mele e nocciole	€ 26
Capriolo, miele e soia, spinaci, cipolla cotta nella cenere e frutti rossi	€ 30

I Went to the Woods

Dessert

Banana, Amarena, Dragoncello

Cioccolato, Gianduia, Pepe Sichuan

Fichi, Ricotta, Aceto Balsamico

Frutto della Passione, Menta, Cocco

€ 12

