



MENÙ GOURMET

Umburger (Carne Chianina condita come un classico BLT, pecorino di Fossa, gel di lattuga, cipolla di Cannara, patata “nostrana”)

Astice & Gorgonzola (Pasta Molino49 con astice marinato in acqua di cedro al profumo di gorgonzola)

Tonno del Chiani (Tonno scottato in crosta di pistacchio su chutney di ananas, capperi fritti e pomodorini confit)

Magret di Anatra (Petto di anatra laccato al miele di acacia con riduzione al Sagrantino accompagnato con tartare di pomodori concassè)

Savarin (Babà al Rum, crema al limone, panna, composizione di frutta fresca e meringhe)

Punto (Fondente e finger lime in un punto di cacao)

5 portate €65
(Bevande escluse)



MENÙ GOURMET

Sea flakes (Gazpacho di pomodoro e peperone, olio al basilico, gamberi e chips di mare)

Umburger (Carne Chianina condita come un classico BLT, pecorino di Fossa, gel di lattuga, cipolla di Cannara, patata “nostrana”)

Astice & Gorgonzola (Pasta Molino49 con astice marinato in acqua di cedro al profumo di gorgonzola)

Tonno del Chiani (Tonno scottato in crosta di pistacchio su chutney di ananas, capperi fritti e pomodorini confit)

Magret di Anatra (Petto di anatra laccato al miele di acacia con riduzione al Sagrantino accompagnato da tartare di pomodori concassè)

Savarin (Babà al Rum, crema al limone, panna, composizione di frutta fresca e meringhe);

Punto (Fondente e finger lime in un punto di cacao).

7 portate €85
(Bevande escluse)



MENÙ GOURMET

Sea Flakes (Gazpacho di pomodoro con gocce di peperone, olio al basilico, gamberi grigliati e chips di mare)

Umburger (Carne Chianina condita come un classico BLT, pecorino di Fossa, gel di lattuga, cipolla di Cannara, patata “nostrana”)

Astice & Gorgonzola (Pasta Molino49 con astice marinato in acqua di cedro al profumo di gorgonzola)

Tart’ufo (Crumble salato al cacao amaro con spuma calda al tartufo nero estivo ricoperto da una chips)

Tonno del Chiani (Tonno scottato in crosta di pistacchio su chutney di ananas, capperi fritti e pomodorini confit)

Fegatello (Fegato avvolto nella sua rete, profumato con alloro e finocchietto selvatico, cipolla in agrodolce, chutney di fichi accompagnato da fichi caramellati)

Magret di Anatra (Petto di anatra laccato al miele di acacia con riduzione al Sagrantino accompagnato con tartare di pomodori concassè)

Savarin (Babà al Rhum, crema al limone, panna, composizione di frutta fresca e meringhe)

Punto (Fondente e finger lime in un punto di cacao)

9 portate €100
(Bevande escluse)



MENÙ ALLA CARTA

Sea flakes (Gazpacho di pomodoro e peperone, olio al basilico, gamberi e chips di mare) €15

Umburger (Carne Chianina condita come un classico BLT, pecorino di Fossa, gel di lattuga, cipolla di Cannara, patata “nostrana”) €16

Astice & Gorgonzola (Pasta Molino49 con astice marinato in acqua di cedro al profumo di gorgonzola) €25

Tart’ufo (Crumble salato al cacao amaro con spuma calda al tartufo nero estivo ricoperto da una chips) €20

Tonno del Chiani (Tonno scottato in crosta di pistacchio su chutney di ananas, capperi fritti e pomodorini confit) €18

Fegatello (Fegato avvolto nella sua rete, profumato con alloro e finocchietto selvatico, cipolla in agrodolce, chutney di fichi accompagnato da fichi caramellati) €16

Magret di Anatra (Petto di anatra laccato al miele di acacia con riduzione al Sagrantino accompagnato da tartare di pomodori concassè) €20

Savarin (Babà al Rhum, crema al limone, panna, composizione di frutta fresca e meringhe) €10

Coppa Gelato49 (selezione di creme e frutta artigianali della nostra pasticceria) €8

Melone&Porto (crumble allo zenzero, crema bavarese al melone e gelatina al Porto) €8