

“Mrs Jekyll”



Amuse Bouche

Ntomatosoupa

Zuppa di pomodori del nostro orto, riso soffiato,
formaggio feta, oliva ‘Kalamata’
26€ V-GF

Spanakoriso

Riso carnaroli ‘Acquerello’, spinaci del nostro orto,
limone, katiki, aneto
28€ V-GF

Barbuni

Triglia del Tirreno, variazione di carote Toscane,
bottarga Trikalinos, psarosoupa con lo zafferano di Barbara Noferi del Valdarno
38€ GF

Pre Dessert

Tzatziki

Mousse di yogurt Greco fatto in casa, sorbetto al cetriolo,
aglio nero, aneto e menta
22€ V – GF

Petit Fours



€ 110

La degustazione è servita per tutti i commensali

Vi preghiamo di informarci per possibili allergie o intolleranze.

In assenza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti abbattuti.
Per informazioni su sostanze e allergeni è disponibile apposita documentazione.



“Dr Jekyll”



Amuse Bouche

Bianco

Insalata di patate Toscane, limone fermentato, calviaie Calvisius,
spuma di baccala del Mediterraneo

26€ GF

Muuu

Tartare e midollo arrosto di Chianina IGP selezione Simone Fracassi,
birra amara Maius del 'BSV', kum quat del 'Castello di Spaltenna'

26€ LF

ReGallo

Bottoni di grano arso ripieni con 'pastitsada' di pollo Valdarnese di Laura Peri,
creste di gallo al vin santo selezione 'Castello di Spaltenna', levistico

28€

Cosimo de' Medici

Capocollo di Cinta Senese selezione 'Antica Mecelleria Chini' con sette giorni di cottura,
patate fondenti, jus de porc all'arancia e spezie

38€ GF

Due piccioni con una rapa

Piccione selezione Laura Peri cotto sulla braci d'ulivo,
acciuja di piccione, patzarosalata, petimezi

38€

Pre Dessert

ION

Mousse di cioccolato al latte Toscano Noalya,
mandorle amare

22€ V

Petit Fours



€ 130

La degustazione è servita per tutti i commensali



“Mr Hyde”

€ 160

