

# IL PRANZO



MICHELIN  
2023





Una pausa pranzo ispirata alla delicatezza e alla semplicità, senza rinunciare a tutto il gusto di una cucina autentica e di filiera, ma anche d'effetto, colorata e mediterranea.

Piatti unici, completi e armonici, che propongono abbinamenti inediti e vivaci ispirati al territorio e all'amore per la materia prima.

## IL PIATTO DELL'ORTO

Carciofo al carbone e menta  
Gnocchi alla rapa rossa, coste e bietola  
24\*

## IL PIATTO DI MARE

Tonno scottato, carciofi e Pecorone  
Strozzapreti ceci e vongole  
28\*

## IL PIATTO DI VITE

Girello di vitello, spinaci e bufala affumicata  
Fusillone, panciotto di San Patrignano e cipolla fondente  
26\*

\*Il prezzo include pane, servizio, acqua minerale e caffè.

## ANTIPASTI

Carciofo al carbone e menta

16

Tonno scottato, carciofi e Pecorone

18

Girello di vitello, spinaci e bufala affumicata

17

Degustazione di salumi di San Patignano

19

Selezione di formaggi di San Patignano, pan brioche e composte

17

## LE PASTE

Gnocchi alla rapa rossa, coste e bietola

15

Strozzapreti ceci e vongole

19

Fusillone, panciotto di San Patignano e cipolla fondente

18

## DESSERT

Mascarpone in spuma, gelato al caffè e savoiardo

10

Babà limoncello e rosmarino

10

### ALLERGENI

Chiediamo di comunicare intolleranze e allergie, richiedete la lista degli allergeni al personale di servizio. Alcuni prodotti vengono acquistati freschi e poi abbattuti al fine di garantire la massima sicurezza e salubrità.

