



## **SEMPRE VERDE**

**Quando c'è l'amore c'è tutto...**

**Benvenuto dello Chef *V***

**Maledetta Nostalgia *V GF***

Piselli, vaniglia, pesca bianca, pomodoro verde

**Benvenuta Primavera *V GF***

Asparagi, Parmigiano, mandorla

**Pasta e fagioli *V***

Pasta di miso di fagioli, miele, Prosecco

**Sono al verde *V GF***

Terrina di vegetali, tartufo

**Il Fiore del Chianti *V GF***

Panna Cotta, acqua di rosa canina, rosmarino

**Mai dire mais *V GF***

Cremoso di mais, caramello, gelato

**Petit Fours *V***



**€130**

**Abbinamento Vini €90**

**La degustazione è servita per tutti i commensali**

I piatti dei menu degustazione sono disponibili anche 'à la carte'

**3 piatti a Vostra scelta - € 100**



## AMORE CARNALE

**Chi parte sa da che cosa fugge, ma non sa che cosa cerca....**

### **Benvenuto dello Chef V**

#### **Doppia Natura GF**

Tartare di Chianina, capasanta, zucchine

#### **Club Sandwich GF**

Pollo, anguilla

### **Una Parmigiana che voleva diventare un Ramen V**

Tagliolini, crema di melanzane, brodo ossidato

#### **Anatra in tre atti GF**

Anatra, alloro, miele, albicocche alla brace

Yakitori al Madera

Crème brûlée di fichi e fegatini

### **Torna in Giappone con me V**

Namelaka, caramello di miso, kumquat

#### **Terra Rossa V**

Chiffon al pomodoro, gelato al pane

#### **Petit Fours V**



**€150**

**Abbinamento Vini €100**

**Vi preghiamo di informarci per possibili allergie o intolleranze.**  
Per informazioni su sostanze e allergeni è disponibile apposita documentazione.  
In assenza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti abbattuti.

V – Vegetariano

GF – Basso Contenuto Glutinico



# OMAKASE

**Ricomincio da tre...**

**€170**

***Abbinamento Vini €110***