



menu
DEGUSTAZIONE
mare

seafood
TASTING
menu

Welcome drink con spumante biologico Tenuta Maiano

**Perla di Pesce fritta su Mousse di Nasello
guarnita con Salsa Tartara, Germogli di Aglio
accompagnata da Canestrello e Acqua di Cavolo Viola**

*Fried Fish Pearl on Hake Mousse garnished with Tartar Sauce,
Garlic Buds with queen Scallop and Purple Cabbage Water*



Vino/Wine Spumante Brut Maiano Biologico

**Reginetta all'Ombrina, Pesto di Pistacchi
e Polvere di Pomodoro**

Reginetta pasta with Shy Drum, Pistachio Cream and Tomato Powder



Vino/Wine Bianco Toscano I.G.T Poggio al Sondolo 2018

Trio di Gamberoni lardellati con Purea di Fagiolo Verde

Lard King prawns trio with Green Beans Purée

Giardiniera in agrodolce - Sweet and Sour Mixed vegetables



Vino/Wine Rosato Toscano I.G.T Ficoso Biologico 2018

Cheese Cake estivo Menta, Basilico e Liquirizia

Summer Cheese Cake with Mint, Basil and Licorice



Vino/Wine Spumante Maiano Rosé Extra Dry Biologico

€ 65,00

