

MENU CAPODANNO



<u>MENU DI TERRA</u>	<u>MENU DI PESCE</u>	<u>MENU AL TARTUFO</u>
From the Land 130 Euros	From the Sea 140 Euros	Truffle menu 160 Euros
Assaggio di Chianina IGP con sale affumicato Chianina beef tartare with smoked salt	Rilette di Salmone con sale dell' Himalaya Salmon rilette	Assaggio di Chianina IGP con tartufo fresco Chianina beef tartare with fresh truffle
Antipasto dello Scudo Tuscan cold cuts with mixed crostini and cheeses	Tartare di tonno con stracciatella e granella di pistacchio Tuna tartare with stracciatella and pistacho	Tagliere al tartufo con crostini , pecorino al tartufo , miele e salame Truffle plates with crostini, pecorino, honey and salame
Tortelloni fatti in casa con ragù di scottona Large home made ravioli with scottona beef sauce	Linguine con fantasia di mare e bottarga di muggine Fresh linguine with mixed seafood and mullet bottarga	Tagliolino al tartufo fresco di stagione con patate al forno Home made tagliolini with fresh black truffle
Tagliata di filetto di scottona accompagnata da funghi porcini e patate al forno Sliced beef fillet with porcini mushrooms and roasted potatoes	Filetto di branzino con crema di zucchine, menta e patate al forno Pan seared sea bass on zucchine and mint with roasted potatoes	Filetto di sottona al tartufo fresco Premium quality scottona beef fillet with fresh black truffle and roasted potatoes
Semifreddo al mandarino con cioccolato Mandarin semifreddo with chocolate	Tartufo al limoncello Truffle Limoncello dessert	Tartufo al cioccolato Truffle chocolate dessert

