

# IL REFETTORIO

l'essenza del ristorante

## MENÙ

### PER COMINCIARE

Capesante alla brace con burro belga al lime e scalogno, chips di gambero con baccalà mantecato e terra di olive nere	€ 25,00
Cannolo croccante di pasta filo ripieno di garusoli, con salsa di carote, panna acida e aneto	€ 22,00
Ceviche di capesante crude e fegato di baccalà	€ 22,00
Battuta di Wagyu "Miyabi", colatura di alici di Cetara, tagliolino alla paprica affumicata fritto, burrata, salsa agli agrumi, semi di girasole e pepe di sichuan	€ 24,00
"Uovo di montagna" in camicia con spuma di sedano rapa, crumble di pane Pur Pur, guanciale di Wagyu e polvere di barbabietola fermentata	€ 20,00
Prosciutto crudo di Sant'Ilario 36 mesi con focaccia croccante di segale, castraure e fonduta di pecorino romano	€ 22,00
Vellutata di pastinaca e asparagi, curcuma, verdure spadellate alle erbe aromatiche e chips di verza	€ 20,00

### PASTA ARTIGIANALE

Ravioli del plin alla busara di granchio blu, taccole e bottarga di Muggine	€ 24,00
Spaghetti all'uovo con burro, colatura di alici di Cetara, acciughe del Cantabrico e finger lime	€ 23,00
Cappelletti di Wagyu "Miyabi", latte di cocco e mandorle	€ 24,00
Bottoni ripieni di capretto brasato con pesto di ortica e polvere di olio alla menta	€ 23,00
Rigatoni al cacao, topinambur, broccolo, stracciatella, pistacchio di Bronte e finocchietto	€ 22,00

### COTTO ALLA BRACE

Polpo alla brace su spuma di patate all'aglio nero, polvere di capperi e umami di pomodorino giallo del Piennolo	€ 28,00
Filetto di ricciola cotto a bassa temperatura, avvolto nella foglia di verza, con salsa allo yogurt al levistico e cavolo rapa alla brace (180g)	€ 27,00
Fiorentina di costata/filetto (in base alla disponibilità) di Chianina "Macelleria Fracassi" con verdure alla brace (per 2 persone, minimo 1Kg)	€ 9 HG
Fiorentina di costata di Fassona piemontese selezione "Cazzamali" con verdure alla brace (per 2 persone, minimo 1Kg)	€ 9 HG
Ribeye di Wagyu "Miyabi" con verdure baby alle erbe aromatiche e glassa del suo fondo (140g)	€ 50,00
Tagliata di Rubia Gallega, frollatura 21 giorni, con asparagi bianchi e salsa verde (250g)	€ 35,00
Hamburger di Chianina con buns al latte e mandorle, coleslaw di verdure, salsa tzatziki agli asparagi, pancetta croccante, pecorino di Pienza e patate fritte	€ 24,00
Polpettine di ceci al curry con dragoncello e cavoletti di Bruxelles	€ 22,00
Coperto e cestino di pane di nostra produzione con farine biologiche selezionate a lievitazione naturale	€ 3,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio, sarà possibile consultare l'apposito documentario qualora richiesta.

