

IL REFETTORIO

l'essenza del ristorante

MENÙ

PER COMINCIARE

Capésante alla brace con burro belga al lime e scalogno, chips di gambero con baccalà mantecato e terra di olive nere (1, 2, 4, 5, 7, 12, 14)	€. 25,00
Cannolo croccante di pasta filo ripieno di garusoli, con salsa di carote, panna acida e aneto (1, 3, 5, 7, 14)	€. 22,00
Ceviche di capésante crude e fegato di baccalà (4, 5, 6, 8, 14)	€. 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 (1, 3, 4, 5, 7, 8)	€. 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 (1, 3, 7, 8, 9)	€. 20,00
Prosciutto crudo di Sant'Ilario 36 mesi con focaccia croccante di segale, castraure e fonduta di pecorino romano (1, 7, 8)	€. 22,00
Vellutata di pastinaca e asparagi, curcuma, verdure spadellate alle erbe aromatiche e chips di verza (1, 3, 5, 7, 10)	€. 20,00

PASTA ARTIGIANALE

Ravioli del plin alla busara di granchio blu, taccole e bottarga di Muggine (1, 2, 3)	€. 24,00
Spaghetti all'uovo con burro, colatura di alici di Cetara, acciughe del Cantabrico e finger lime (1, 3, 7)	€. 23,00
Cappelletti di Wagyu "Miyabi" con puntarelle, latte di cocco e mandorle (1, 3, 6, 9)	€. 24,00
Bottoni al brasato di capretto con pesto di ortica e polvere di olio alla menta (1, 3, 7, 8, 9, 10)	€. 23,00
Rigatoni al cacao, topinambur, broccolo, stracciatella, pistacchio di Bronte e finocchietto (1, 2, 3, 7, 8)	€. 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 (4, 7, 9, 12)	€. 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) (4, 7)	€. 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
Costine di agnello Iberico alla brace, con cavolfiore arrosto, barbabietola, salsa al miele e senape (10, 12)	€. 26,00
Ribeye di Wagyu "Miyabi" con verdure baby alle erbe aromatiche e glassa del suo fondo (140g) (6, 9)	€. 50,00
Tagliata di Rubia Gallega, frollatura 21 giorni, con asparagi bianchi e salsa alle Morchelle (250g) (6, 7, 9, 10)	€. 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 (1, 5, 7, 8, 10)	€. 24,00
Polpettine di ceci al curry con dragoncello e cavoletti di Bruxelles (1, 3, 5)	€. 22,00
Coperto e cestino di pane di nostra produzione con farine biologiche selezionate a lievitazione naturale	€. 3,00

N.B. Nei nostri piatti possono essere presenti alcuni prodotti considerati per alcuni ALLERGENI.

Tale presenza è eventualmente segnalata per ciascun piatto tramite numeri che rimandano alla lista pubblicata qui sotto.

Se siete soggetti a qualche allergia alimentare, vi preghiamo cortesemente di informare sempre e in ogni caso il nostro personale di servizio.

Lista degli allergeni / Liste des allergènes / List of allergens:

- 1 - glutine/gluten, 2 - crostacei/crustacés/crustacean, 3 - uova/oeufs/egg, 4 - pesce/poisson/fish, 5 - arachidi/arachides/peanuts, 6 - soia/soja/soy, 7 - lattosio/lactose, 8 - frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell, 9 - sedano/celery/celeriac, 10 - senape/moutarde/mustard, 11 - semi di sesamo/graines de sésame/sesame seeds, 12 - solfiti/sulfites, 13 - lupini/lupin/lupins, 14 - molluschi/mollusques/shellfish