

# IL REFETTORIO

l'essenza del ristoro

## MENÙ

### PER COMINCIARE

Battuta di Wagyu "Miyabi" frita, in crosta di lenticchie, con zabaione al peperone rosso e uva bianca.	€. 24,00
Bollito di mare (Ostriche Gillardeau, scampi, canocchie, lumache di mare, gallinelle).	€. 35,00
Capésante flambè su spuma del suo corallo, uova di lompo e limone bruciato (1, 2, 4, 5, 7, 12, 14).	€. 24,00
Ceviche di capésante, fegato di baccalà e spuma agli agrumi (4, 5, 6, 8, 14).	€. 22,00
Granseola al lemongrass con crema di saor di cipolle di Tropea e caviale "Baerii Kala" (1, 2, 3, 4, 12).	€. 30,00
Prosciutto crudo di Sant'Ilario 36 mesi con focaccia croccante alla segale e salsa al rafano.	€. 24,00
"Uovo di montagna" in camicia con spuma di sedano rapa, crumble di pane pur pur, guanciale di Wagyu "Miyabi" e polvere di barbabietola fermentata.	€. 22,00

### PASTA ARTIGIANALE

Cappelletti di baccalà in brodo di finferli e bottarga di muggine.	€. 24,00
Gnocchi ripieni di zucca e radicchio su crema di cavolo nero, fonduta di parmigiano Gennari e aceto balsamico Extra-vecchio oltre 50 anni selezione "Acetaia Sereni".	€. 24,00
Spaghetti all'amatriciana con guanciale di Wagyu "Miyabi" e pomodorino Piennolo.	€. 24,00
Spaghetti all'uovo con burro, lime, colatura di alici, acciughe del Cantabrico e uova di aringa.	€. 24,00
Tortellini di faraona arrosto del Valdarno nel suo brodo (di Laura Peri).	€. 24,00
Zuppa di cipolle di Tropea alla brace e formaggio Valvo allo zafferano.	€. 22,00

### COTTO ALLA BRACE

Degustazione mini burger di Chianina "Macelleria Fracassi" e Fassona piemontese selezione "Cazzamali", con chips di platano, maionese ai porcini, verdure di stagione e formaggio "Nero Fumè".	€. 35,00
Filetto di Chianina con salsa alla senape e carciofo confit (200g).	€. 30,00
Fiorentina di costata di Fassona piemontese selezione "Cazzamali" con verdura alla brace (per 2 persone, minimo 1Kg).	€. 9 HG
Fiorentina di costata/filetto (in base alla disponibilità) di Chianina "Macelleria Fracassi" con verdura alla brace (per 2 persone, minimo 1Kg).	€. 9 HG
Millefoglie di lampredotto, pane carasau, crema di mais, lime e fiori di mais.	€. 28,00
Polpettine di ceci al curry con dragoncello e cavoletti di Bruxelles (1, 3, 5).	€. 22,00
Polpo alla brace su spuma di patate all'aglio nero, polvere di capperi e umami di datterino rosso (4, 7, 9, 12).	€. 28,00
Ribeye di Wagyu "Miyabi" con verdure baby alle erbe aromatiche e glassa del suo fondo (140g) (6, 9).	€. 50,00
Soaso al pepe di Sichuan con porri al verduzzo e salsa al pistacchio.	€. 28,00
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