

IL REFETTORIO

l'essenza del ristoro

MENÙ

PER COMINCIARE

Battuta di Wagyu "Miyabi" frita, in crosta di lenticchie, con zabaione al peperone rosso e finger lime.	€. 24,00
Moscardino, agretti e bagna càuda.	€. 24,00
Capésante flambè su spuma del loro corallo, uova di lompo e limone bruciato.	€. 24,00
Ceviche di tonno affumicato con agrumi e cipolla di Tropea in agrodolce	€. 22,00
Granseola al lemongrass con crema di saor di cipolle di Tropea e caviale "Baerii Kala".	€. 30,00
Prosciutto crudo di Sant'Ilario 36 mesi con focaccia croccante 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

Gnocchi ripieni di asparagi e cipollotto su crema di carote alla brace, fonduta di nero fumè, aceto balsamico Extra-vecchio oltre 50 anni selezione "Acetaia Sereni".	€. 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
Bucatini all'amatriciana con guanciale di Wagyu e pomodorino del Piennolo.	€. 24,00
Cappelletti ripieni al ragù di molluschi, carciofi e bisque di gamberi.	€. 24,00

COTTO ALLA BRACE

Degustazione mini burgers di Chianina "Macelleria Fracassi" e Fassona piemontese selezione "Cazzamali", con chips di platano, maionese all'aglio nero.	€. 35,00
Filetto di Fassona piemontese selezione "Cazzamali" 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
Polpettine di ceci al curry e cavoletti di Bruxelles.	€. 22,00
Polpo alla brace su spuma di patate all'aglio nero, polvere di capperi e umami di datterino rosso.	€. 28,00
Ribeye di Wagyu "Miyabi" con verdure baby alle erbe aromatiche e glassa del suo fondo (140g).	€. 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

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.

