
PERCORSI

I Menu degustazione per la loro complessità di preparazione si intendono ciascuno per tutto il tavolo

TERRITORIO*

Da riserva naturale a riserva naturale

Artimino: Battuta di pecora marinata, maionese all'acetosella, capperi di sambuco

Tavola: Coniglio disossato cotto nell'alloro, bernese allo zafferano, insalatina di campo, agresto

Carmignano: Germano, salsa al Barco Reale, fichi

Monteferrato: Raviolini di fagiolo cotti nel suo brodo, scaglie di tartufo nero

Vaiano-Vernio: Risotto ai formaggi, aceto di more, nepitella, funghi porcini

Calvana: Controfiletto di manzo, sugo di arrosto, olive, purea di patate al latte di capra

Acquerino e Cantagallo: Cervo, frutti di bosco, fondo al ginepro, cavolo nero

Monte Pietramarina: Crème brûlée di midollo

Dessert

menù degustazione ottanta euro
abbinamento vini trenta euro
abbinamento vino cinquanta euro a persona

*per la buona riuscita ed in base alla reperibilità, le materie prime utilizzate potrebbero essere surgelate o abbattute in loco



PERCORSI

I Menu degustazione per la loro complessità di preparazione si intendono ciascuno per tutto il tavolo

I CLASSICI DI MARE*

Benvenuti a casa Giannoni: omaggio a mia mamma

Tacos di tonno in porchetta, fagioli zolfini, cipolle in agrodolce (anno 2014)

Scarpetta di baccalà alla livornese (anno 2001)

Seppia sporca, sugo di arrosto, cavolo nero (anno 2007)

Bavette affumicate, vongole, ricci di mare (anno 2015)

Ravioli di ricotta della Calvana, cime di rapa, acciughe (anno 2017)

Morone, salsa agli agrumi (anno 2016)

Dessert

menù degustazione sessantatre euro
abbinamento vini trenta euro
abbinamento vino cinquanta euro a persona

*per la buona riuscita ed in base alla reperibilità, le materie prime utilizzate potrebbero essere surgelate o abbattute in loco

