

CRUDITÉ

Orata marinata con lime, zenzero e peperoncino, con mais e mango | 21€

Lime marinated sea bream, ginger, chily, corn and mango

Tiradito di tonno con salsa wasabi e arancia, daikon e germogli | 23€

Tuna tiradito, wasabi, orange, daikon and sprouts

Assortimento di 6 ostriche, carpaccio di gamberi rossi, carpaccio di tonno, carpaccio di orata accompagnato da salsa di agrumi | 45€

Assortment of 6 oysters, red prawns, tuna carpaccio and sea bream carpaccio with citrus sauce

Assortimento di 12 ostriche, carpaccio di gamberi rossi, carpaccio di tonno, carpaccio di orata accompagnata da salsa di agrumi | 85€

Assortment of 12 oysters, red prawns, tuna carpaccio and sea bream carpaccio with citrus sauce

CAVIAR

Beluga selezione AAA 30/50 gr | 225/350€

Servito con burro artigianale, Blinis, scalogno marinato, rosso e bianco d'uovo grattugiato

Beluga AAA selection

Served with butter, blinis, marinated shallot, shaved egg yolk and egg white

Asetra Premium 30/50 gr | 87/150€

Servito con burro artigianale, Blinis, scalogno marinato rosso e bianco d'uovo grattugiato

Asetra Premium

Served with butter, blinis, marinated shallot, shaved egg yolk and egg white

OSTRICHES

6 ostriche | 27€

(fine selection Large, special grand cru, classique de l'imperatrice)

6 oysters

(fine selection Large, special grand cru, classique de l'imperatrice)

12 ostriche | 54€

(fine selection Large, special grand cru, classique de l'imperatrice

12 oysters

(fine selection Large, special grand cru, classique de l'imperatrice)

POUR COMMENCER

Patè di foie gras, brioche salato e chutney di mela profumato alle spezie e mango | 29€

Foie Gras patè, salted brioche and chutney

Steak tartare classica | 23€

Steak tartare

Tarta tatin di patate e zucca, zucchero caramellato, timo e formaggio raclette | 23€

Pumpkin and potato tarta tatin, sugar, raclette cheese

Zuppetta cotta in forno di cozze e lumachine di mare in crosta di pasta sfoglia, caciocavallo e cime di rapa | 23€

Oven cooked soup, mussels and sea snails, puff pastry, caciocavallo cheese and turnip greens

SALADE

Insalata d'astice, lime grigliato, salsa al mango, cipolla e pomodori | 31€

Lobster salad, grilled lemon, mango sauce, onion and tomato

Insalata tartufo e formaggio mimolette | 27€

Mixed leaf salad, truffle and mimolette cheese

GARNITURES

Verdura di stagione | 13€

Seasonal vegetables

Purea di patate:

Creamy mash

Classica | 10€

Classic

Formaggio e nocciole | 12€

Cheese and hazelnut

Tartufo | 15€

Truffle

Joue de bœuf | 12€

Potatoes and meat jus

Jalapeño e lime | 15€

Jalapeño and lime

LES PÂTES ET LE RISOTTO

Risotto Acquerello, gamberi rosa, crema di cime di rapa, colatura di alici e limone | 32€

Acquerello risotto, pink shrimps, turnip greens cream, anchovies colatura and lemon

Zuppa di patate e cipolla, baccalà, rosmarino e crumble | 29€

Onion and potato soup, cod fish, rosmary, and crumble

Gnocchi alla piastra con Langres, zucca, scalogno cotto in forno, erbe amare | 30€

Deep fried gnocchi, Langres cheese, pumpkin, shallots

Pappardelle ai funghi autunnali e formaggio gran pepato del Mugello, ristretto e polvere di funghi | 32€

Homemade pappardelle, seasonal mushrooms, Mugello gran pepato cheese, mushrooms jus

Gnudi di ricotta e spinaci con pecorino e tartufo nero | 28€

Ricotta and spinaches gnudi, pecorino cheese and black truffle



I NOSTRI CLASSICI

PER 2 PERSONE

300 gr Tartare di Limousine classica al gueridon | 56€

300 gr Steak tartare au gueridon

400 gr Picanha cotta alla brace con spezie accompagnato da contorni di stagione | 76€

400gr Grilled spiced Picanha with seasonal side dishes

Filetto alla Wellington accompagnato con salse e contorni | 96€

Wellington fillet with sauces and side dishes

VIANDE & POISSON

Crepinette di agnello avvolti nella verza, salsa al tartufo e purea di patate gratinata | 39€

Lamb Crepinette, kale, truffle sauce and potatoes au gratin

Filetto di manzo alla Rossini . foie gras,

salsa madera al tartufo nero | 45€

Beef fillet “alla Rossini”, foie gras, madera sauce and black truffle

Guancia di maiale, purè di patate alla nocciola, scarola e peperoni rossi | 38€

Pork cheek, potato and hazelnut purea, escarole and red pepper sauce

Wagyu marinato alla soia bianca, cipollotto catanese cotto alla brace e contorni di stagione | 72€

Grilled marinated wagyu, spring onion, seasonal side dishes

Salmone a bassa temperatura, laccato alla soia in salsa bouillabaisse di coriandolo e pak choi | 38€

Soy-coated Salmon in a bouillabaisse of coriander and pak choi

Filetto di halibut cotta al vapore, tartufo nero, crema di patate e champagne con estratto e fiori di cime di rapa | 45€

Halibut fillet, black truffle, potato and champagne cream, turnip greens extract

“Rossini di mare”

Spigola alla griglia, brioche tostato al burro con patate e timo, salsa zafferano e caviale | 53€

Grilled seabass, pan brioche, saffron and caviar sauce

A PARTAGER

CANNOLO TOSCANO

Cannolo salato al marsala, ricotta di pecora e patè di fegatini | 17€

Deep fried cannolo with marsala, sheep cheese and livers patè

TACOS DI MELA E BRANZINO

Tacos di mela con branzino marinato al coriandolo | 15€

Apple tacos, coriander marinated seabass

LOBSTER FRISELLA

Pane croccante ai multi cereali, astice, pomodori e

maionese al limone | 25€

Lobster, crunchy multi-grain bread, tomatoes, lemon mayo

BAO BUNS

Gamberi panko, salsa spicy e lattuga | 17€

Bao buns with panko shrimps, spicy sauce and lettuce

WAGYU SANDWICH

Sandwich di meringa con Wagyu Beef, tartufo nero e cipolla caramellata | 15€

Merengue, wagyu beef carpaccio, black truffle, onion

LA PARMIGIANA E LA SUA SCARPETTA

Piccola parmigiana al tegamino e spugna di pane | 17€

Petite parmigiana with sponge bread

FROMAGES

TUSCANY

Selezione formaggi locali | 23€

Local cheese selection

Gran Mugello | Blu Mugello | Fior di Mugello

FRANCE

Selezione formaggi francesi | 25€

French cheese selection

Langres | Tomme de Savoie | Fourme de Montbrison