



## Percorso a mano libera

*“Ogni piatto racconta chi sono, dove sono stato e chi ho incontrato.*

*Un viaggio che, grazie a sapori autentici ed evocativi, spero vi guidi attraverso la mia idea di cucina.”*

*Domenico Francone*

7 portate 185 € - con abbinamento vini 280 €

## TERRAMADRE

Scampo del Tirreno in un mare di mele con caviale Oscietra <sup>(1, 2, 3, 7)</sup>

Risotto "Riserva San Massimo", pesto di dragoncello, aglione, polpo e jus di cacciucco <sup>(4, 6, 7, 8, 9, 14)</sup>

Tortelli maremmani a modo mio...ricordo della domenica <sup>(1, 3, 7, 9)</sup>

Cinghiale, patate, finocchio, erbe di campo e salsa cacciatora <sup>(3, 6, 7, 9, 10)</sup>

Dolce sorpresa <sup>(1, 3, 5, 7, 8)</sup>

5 portate 155 € - con abbinamento vini 230 € - Formaggi in aggiunta 15 €

4 portate 140 € - con abbinamento vini 200 €

## DALL' ORTO A TAVOLA

Melanzana, peperoni e pomodoro <sup>(1, 3, 7, 9)</sup>

Risotto "Riserva San Massimo", pesto di dragoncello, patate e aglione <sup>(6, 7, 8, 9,)</sup>

Ravioli ripieni di zucchine, il suo fiore e spuma di ricotta di bufala maremmana <sup>(1, 3, 7)</sup>

Ossobuco vegetale, quinoa biologica e giardiniera di verdure <sup>(1, 7, 9)</sup>

Dolce sorpresa <sup>(1, 3, 5, 7, 8)</sup>

5 portate 150 € - con abbinamento vini 220 € - 4 portate 140 € - con abbinamento vini 200 €

A partire da 4 commensali è richiesto il menù degustazione per tutto il tavolo

