



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, zucca, menta e semi di senape ^(2, 7, 10)

Risotto "Riserva San Massimo", funghi porcini, radicchio e pallone di Gravina ⁽⁷⁾

Tortello maremmano 3.0 ricordo della domenica ^(1, 3, 7, 9)

Capocollo, cipolla, verza e castagne ^(6, 9, 10)

Dolce sorpresa ^(1, 3, 5, 7, 8)

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

4 portate 140 € - con abbinamento vini 200 €

DALL' ORTO A TAVOLA

Fave, cicoria e crumble di pane ^(1, 7, 9)

Risotto "Riserva San Massimo", funghi porcini, radicchio e pallone di Gravina ⁽⁷⁾

Ravioli con cavolfiore alla vaniglia, zucca, ricotta e castagna ^(1, 3, 7)

Ossobuco di sedano rapa, lenticchie, radici e tartufo nero ^(6, 7)

Dolce sorpresa ^(1, 3, 5, 7, 8)

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