



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

Gambero rosso, wafer di alga spirulina, pappa al pomodoro in spuma e burrata ^(1, 2, 3, 7, 9, 10, 11)

Risotto " Riserva San Massimo " ai sapori e profumi dell'orto in primavera ^(7, 9)

Tortello maremmano... ricordo della Domenica ^(1, 3, 7, 9)

Maialino da latte, maionese di lattuga, patata pressata, mela annurca e jus al Brunello ^(6, 7, 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

Orzo Biologico, vegetali di primavera, jus di radici e tartufo marzuolo ^(1, 3, 7, 9)

Risotto " Riserva San Massimo " ai sapori e profumi dell'orto in primavera ^(7, 9)

Gnocchi di patata, hummus di ceci e panzanella ^(1, 3, 4, 6, 7, 9, 11, 14)

" Polpetta " di pane e uovo con pomodoro, olive, capperi e crumble di tarallo ^(1, 3, 7, 9)

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