



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

Risotto " Riserva San Massimo " ai sapori e profumi dell'orto in primavera

Tortello maremmano... ricordo della Domenica

Maialino da latte, maionese di lattuga, patata pressata, mela annurca e jus al Brunello

Dolce sorpresa

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

4 portate 140 € - con abbinamento vini 200 €

DALL' ORTO A TAVOLA

Quinoa biologica, vegetali di primavera, jus di radici e tartufo marzuolo

Risotto " Riserva San Massimo " ai sapori e profumi dell'orto in primavera

Gnocchi di patata, hummus di ceci e panzanella

" Polpetta " di pane e uovo con pomodoro, olive, capperi e crumble di tarallo

Dolce sorpresa

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

