



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 marinato al sale di Volterra in un mare di mele...

Risotto " Riserva San Massimo "con zucchine, vongole, caciocavallo
e jus di caciucco al tamarindo

Tortello maremmano a modo mio

Petto e coscio di galletto della Val d'Orcia con salsa cacciatora e funghi cardoncelli

Dolce sorpresa

5 portate 155 € - con abbinamento vini 230 € / 4 portate 140 € - con abbinamento vini 200 €

DALL' ORTO A TAVOLA

Peperone ripieno di quinoa, bianco di zuccina al cardamomo e salsa di primizie

Risotto " Riserva San Massimo " ai sapori e profumi d' estate

Volevo essere una pizza...

Ossobuco di pane in salsa di pomodoro, crumble di tarallo, basilico, capperi e olive

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

