



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, il suo consommè, lenticchie e agrumi

Risotto " Riserva San Massimo " con ricci di mare, seppia e finocchio

Tortello maremmano a modo mio

Variazione di galletto nostrale, polenta, funghi porcini e jus alla cacciatora

Dolce sorpresa

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

Formaggi in aggiunta 15 €

DALL' ORTO A TAVOLA

Cous cous di farro Biologico, verza e melograno

Orto in zuppa e uovo di quaglia

Ravioli ripieni di funghi porcini, spuma di hummus, aglio nero e jus alle erbe di campo

Polpetta di uova e pane, zucca, capperi, olive, tarallo e prico prac

Dolce sorpresa

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

Formaggi in aggiunta 15 €

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