



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.”

Chef Domenico Francone

7 portate 185 | con abbinamento vino 280

TERRAMADRE

Scampo, mela, zafferano, barattieri e caviale

Risotto “Gli Aironi”, come una pizza margherita

Tortello maremmano a modo mio... come una cartellata

Galletto nostrale con carota e salsa cacciatora

Dolce sorpresa

4 portate 140 | con abbinamento vino 200

5 portate 155 | con abbinamento vino 230

ORTO E DINTORNI

Variazione di zucchini con gelato al parmigiano

Risotto “Gli Aironi”, come una pizza margherita

Cannellone, ripieno di patata ai sapori e profumi dell’orto in estate

Polpette di pane, pomodoro giallo, polvere di olive nere e peperone

Dolce sorpresa

4 portate 140 | con abbinamento vino 200

5 portate 150 | con abbinamento vini 220

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