



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, melone, salicornia, barattieri e caviale

Risotto “Riserva San Massimo” con bianco e verde di zucchini, alici marinate e limone

Tortello maremmano a modo mio... come una cartellata

Galletto nostrale con peperone rosso e salsa cacciatora

Dolce sorpresa

4 portate 140 | con abbinamento vino 200

5 portate 155 | con abbinamento vino 230

ORTO E DINTORNI

Melanzana, lattuga e peperone giallo

Risotto “Riserva San Massimo” con bianco e verde di zucchini e Limone

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

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

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



MENÙ A LA CARTE

DAL MARE

Scampo, melone, salicornia, barattieri e caviale	42
Dentice, avocado, acetosella, salsa bernese e sedano	38
Seppia alla brace, panzanella, wafer di sesamo e jus di olive verdi	38

DALLA FATTORIA

Galletto nostrale con peperone rosso e salsa cacciatora	40
Evoluzione di quaglia, albicocca e scalogno	40
Ribeye di manzo Azienda Agricola Poggio Stenti, emulsione di rucola, caponata di verdure e patate all'olio extra vergino d'oliva	40

PASTE E RISO

Tortello maremmano a modo mio... come una cartellata	36
Risotto "Riserva San Massimo" con bianco e verde di zucchini, alici marinate e limone	36
Ravioli ripieni di patata, polpo, capperi, olive e jus di caciucco	36
Linguine della Val d'Oro, ricci di mare, lime, battuto di gambero a la sua salsa	36

ORTO E DINTORNI

Variazione di zucchini con gelato al parmigiano	36
Polpette di pane, pomodoro giallo, polvere di olive nere e carota	36
Melanzana, lattuga e peperone giallo	36
Selezione di formaggi locali e nazionali	26



DESSERT

Tartufini di cioccolato bianco al cheesecake, fava tonka e ciliegia	25
Sigaro al tiramisù...	25
Latte, arachidi e caramello	25
Millefoglie con pesca, mirtillo e crema diplomatica	25
Pianeta di cioccolato e nocciola con coulis di lampone	25
Selezione di formaggi	26