

Chef Mirko Giannoni
Executive Chef Alberto Sparacino
Alla pasticceria Alessia Innocenti
In sala Marino Giannoni
Sommelier e Restaurant
Manager Sara Sanesi



BUSINESS LUNCH

ANTIPASTI

- | | |
|---|---------------|
| *Bavarese di ricotta, piselli, menta, acciughe | dodici euro |
| *Uovo, patate di Vaiano, funghi porcini | treddici euro |
| *Terrina di fegatini, frutti rossi, riduzione vin brulé di Carmignano | dodici euro |

PASTA

- | | |
|--|---------------|
| *Risotto, zafferano, mortadella di Prato | treddici euro |
| *Spaghetti, cacio e pepe, gamberi e limone | treddici euro |
| *Tortelli di patate, asparagi, caviale di aringa, colatura alici | treddici euro |

SECONDI

- | | |
|--|------------------|
| *Galletto, patate e rosmarino | quattordici euro |
| *Cotoletta di tonno, scarola e maionese al capperò | diciassette euro |

menù fisso 25 €
due portate a scelta dell'ospite con acqua e caffè

*per la buona riuscita ed in base alla reperibilità, le materie
prime utilizzate potrebbero essere surgelate o abbattute in loco.

