



“Mrs Jekyll”



Amuse Bouche

Mediterraneo

Gamberi rossi del Mediterraneo,
limone fermentato, caviale Calvisius, urfa biber
26€ LF-GF

Spanakoriso

Riso carnaroli 'Acquerello', spinaci del nostro orto,
limone, katiki, aneto
28€ V-GF

Morone

Pescato di Morone di fondale,
trahana all'ouzo e anice, variazione di zucchine
38€

Pre Dessert

Tzatziki

Mousse di yogurt Greco fatto in casa,
granita al cetriolo, aglio nero, aneto
22€ V-GF

Petit Fours



€ 110

La degustazione è servita per tutti i commensali

Vi preghiamo di informarci per possibili allergie o intolleranze.

In assenza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti abbattuti.
Per informazioni su sostanze e allergeni è disponibile apposita documentazione.

V – Vegetariano

GF – Senza Glutine

LF – Senza Lattosio



“Dr Jekyll”



Amuse Bouche

La panzanella Toscana che parla Greco

Insalata di pomodorini, zuppa fredda di cetriolo
polpette di pane Toscano arrostito, formaggio feta, oliva ‘Kalamata’
26€ V

ReGallo

Bottoni con la farina di Verna ripieni di ‘pastitsada’ di pollo Valdarnese di Laura Peri,
creste di gallo al vin santo, levistico
28€

Magiritsa

Animelle di vitello selezione Simone Fracassi,
lattuga arrostita, fagioli Toscanelli BIO di Podere Pereto in avgolemono
38€

Piccione Viaggiatore, 1496km

Piccione selezione Laura Peri cotto sulla brace d’ulivo,
acciuga di piccione, patzarosalata, petimezi
38€ GF

Pre Dessert

ION

Mousse di cioccolato al latte Toscano Noalya,
variazione di mandorle amare
22€ V

Petit Fours



€ 130

La degustazione è servita per tutti i commensali



“Mr Hyde”

€ 160

