

## “Mrs Jekyll”

### Benvenuto dello Chef

#### Puttarella

*Gamberi rossi, pomodori, capperi, olive, pane*

#### Mar Rosso

*Riso, burro sotto cenere, peperoni, alici*

#### Pescato del giorno

*Pescato del giorno, zucchine, bottarga, trahana*

#### Pre Dessert

#### Tzatziki

*Mousse di yogurt greco, aglio nero, cetriolo*

#### Petit Fours



€130

**I piatti dei menù degustazione “Jekyll” sono disponibili anche ‘à la carte’**

<i>2 piatti a Vostra scelta</i>	€80
<i>3 piatti a Vostra scelta</i>	€110



## “Dr Jekyll”

### **Benvenuto dello Chef**

#### **Chianina**

*Tartare, Gran de Magi, senape, tendini soffiati*

#### **Caramelle**

*Pasta di farina di ghiande, manouri, rafano nero, aceto di miele*

#### **Piccione Viaggiatore 1498km**

*Piccione, patzarosalata, petimezi*

#### **Pre Dessert**

#### **ION**

*Cioccolato Toscano Noalya, frutta secca*

#### **Petit Fours**



**€130**

**Le degustazioni sono servite per tutti i commensali**

Vi preghiamo di informarci per possibili allergie o intolleranze.  
Per informazioni su sostanze e allergeni è disponibile apposita documentazione.  
In assenza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti abbattuti.



**“Mr Hyde”**



**€160**



## “Dr Jekyll”

**Vegetariano**

### **Benvenuto dello Chef**

#### **Puttanella**

*Pomodori, capperi, olive, pane*

#### **Caramelle**

*Pasta fresca di farina di ghiande tiepida, manouri, rafano, aceto di miele*

#### **Uovo Faberge**

*Uovo, zucchine, trahana*

#### **Pre Dessert**

#### **Tzatziki**

*Mousse di yogurt greco, aglio nero, cetriolo, meringa*

#### **Petit Fours**



**€130**

**I piatti del menu degustazione ‘Dr Jekyll’ sono disponibili anche ‘à la carte’**



## **“Dr Jekyll”**

**Intollerante al Glutine**

**Benvenuto dello Chef**

### **Puttarella**

*Gamberi rossi, pomodori, capperi, olive*

### **Mar Rosso**

*Riso, burro sotto cenere, peperoni, alici*

### **Uovo Faberge**

*Uovo, zucchine, bottarga*

### **Pre Dessert**

### **Tzatziki**

*Mousse di yogurt greco, aglio nero, cetriolo, meringa*

### **Petit Fours**



**€130**

**Le degustazioni sono servite per tutti i commensali**

Vi preghiamo di informarci per possibili allergie o intolleranze.  
Per informazioni su sostanze e allergeni è disponibile apposita documentazione.  
In assenza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti abbattuti