



## “Dr Jekyll... in Chianti”

### **Benvenuto dello Chef V**

#### **Paté**

*Paté di fegato da corte, mele della Valdichiana, spezie Sangiovesini*

#### **ReGallo GF**

*Riso Carnaroli, jus di pollo, creste di gallo, fiori di Sambuco fermentati*

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

*Piccione, rape, foglia di vite*

#### **Pre Dessert V**

#### **ION V**

*Cioccolato Toscano, frutta secca pralinata*

#### **Petit Fours V**



**€130**

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

*2 piatti a Vostra scelta - € 80*

*3 piatti a Vostra scelta - € 100*

**Disponibili menù degustazione Vegetariano e Senza Glutine**

*V – Vegetariano    GF – Senza Glutine*



## “Dr Jekyll... in Vacanza”

### **Benvenuto dello Chef V**

### **Carciofi a là Grecque V, GF**

*Carciofi, carote, patate, aneto*

### **Saganaki**

*Bottoni di farina di ghiande, feta, rafano, gamberi rossi*

### **Ricci e Poveri**

*Spaghetti, ricci di mare, arancia, bottarga 'Trikalinos' invecchiata nelle spezie*

### **Pescato**

*Morone di fondale, lumache di mare, trahana, alloro, lattuga alla brace*

### **Pre Dessert V**

### **Sogni d'oro V, GF**

*Miele, camomilla, limone, fieno greco*

### **Petit Four V**



**€150**

### **La degustazione è servita 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”**



**€ 170**