



“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