

ANTIPASTI

- Flan di insalata riccia con fonduta di cacio stagionato € 15,00
- Tartarè spadellata con aromi mediterranei € 18,00
- Millefoglie indivia e spinaci con ricotta del nostro caseificio € 15,00
- Fagottino di bietola e finocchietto selvatico su crema di pomodoro fresco € 15,00

PRIMI

- Tortelli mugellano al pesto dell'oasi € 20,00
- Mammoli alla crema di mucchino, scaglie di mandorle e juilienne di radicchio rosso € 20,00
- Mezze maniche di kamut al ragù bianco di cinta € 18,00
- Risotto di asparagine e calendula con pancetta croccante € 22,00

SECONDI

- Filetto di maiale lardellato con riduzione al mosto d'uva rosso € 28,00
- Peoso toscano con cialda di pane croccante € 22,00
- Salmerino alle erbe di montagna, crosta di segale con polenta e salvia € 26,00
- Medaglione dell'ortolano con croccante di grana € 20,00

CONTORNI

- Fagioli cannellini al fiasco € 6,00
- Fricandò di verdure stagionali € 8,00
- Crema di patate allo zafferano € 8,00
- Insalata e fiori € 10,00

DESSERT

- Budino di ciliegie selvatiche e nocciole tostate € 10,00
- Cheesecake alla croccantezza di amaranto ai frutti di bosco € 10,00
- Crema cotta con macedonia di frutta e lavanda € 8,00
- Tiramisù € 10,00
- Cantuccini fatti in casa con Verrina del santo € 12,00