



SELEZIONE ALLA CARTA



E' POSSIBILE SCEGLIERE A VOSTRO GUSTO DAI MENU DEGUSTAZIONE:

2 PIATTI PER OGNI PERSONA
€ 60,00

3 PIATTI PER OGNI PERSONA
€80,00

PIATTI DA AGGIUNGERE AI MENU:

PANE ALLE NOCI, BURRO DELLA NORMANDIA, ALICI DEL CANTABRICO € 25,00

PICCIONE AL FORNO CON LA SUA COSCIA CONFIT, GELATINA DI CIBREO, BURRO DI MELE.

MIELE DI INDACO € 35,00

IL MENU L'ORA STABILE:

MENU DEGUSTAZIONE DI 11 PORTATE CON

LIBRO INCLUSO (1 OGNI 2 PERSONE)

PER OGNI PERSONA €150,00

(UGUALE PER TUTTO IL TAVOLO)



IL PESCE PENSIERO

€ 90,00 PER PERSONA

FARINATA DI CECI, MOZZARELLA, ACCIUGA E SCORZA DI LIME

ZUPPETTA DI CICALI CON PANE AL POMODORO, OLIO NOSTRUM

PIATTO DEDICATO A OLIONOSTRUM, PROGETTO DI TUTELA DELL'OLIVICOLTURA E DI VALORIZZAZIONE

DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DELLA VALDAMBRA

RAVIOLI DI PATATE CON CREMA DI GAMBERI E ASPARAGI

ASTICE POCHÈ, BURRO MONTATO AL LIMONE, ZUCCHINE, TÈ AFFUMICATO

TOTANETTI E PEPERONI AL CARBONE

TIRAMISÙ ESPRESSO AL LEMON GRASS

PICCOLA PASTICCERIA

IL LIBRO "L'ORA STABILE" È DISPONIBILE A € 39,00



GIOVANE FIRENZE

90€ PER PERSONA

C
ONIGLIO IN CARPIONE, CREMA DI FOIE GRAS.

L'
UOVO SODO AL PEPE, CREMA DI PORCINI E TARTUFO NERO

P
APPARDELLA CON RAGOUT DI MORTADELLA DI PRATO, CARCIOFI

F
ARAONA CONFIT AGLI AGRETTI E TARTUFO NERO

M
ANZO AL SAPORE DI BRACE, PESTO DI ELICRISO, TOPINAMBOUR ARROSTITO

O
LIO DOLCE

CRUMBLE ALL'OLIO EVO, GELATO ALLE OLIVE TAGGIASCHE, CREMA DI SEMOLINO, ROBIOLA ALL'OLIO EVO,
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

P
ICCOLA PASTICCERIA

IL LIBRO "L'ORA STABILE" È DISPONIBILE A € 39,00



IL MIO PERCORSO VEGETALE

85€ PER PERSONA

A_{AMARO}³ AL CUBO: ASPARAGI, CARCIOFI, OLIO EVO

C_{REMA} DI PISELLI, RAVIOLINI DI FUNGHI SHITAKE, MENTA

R_{ISOTTO} ALL'AMARO ETRUSCO CON SORBETTO AI LAMPONI

P_{ATATE} E VERDURE DI PRIMAVERA CON OLIO AL LIMONE

S_{ELEZIONE} DI FORMAGGI, FRUTTA DI STAGIONE, MIELE, PAN BRIOCHE

M_{ANGO} STICKY RICE VERSIONE ITALIANA

P_{ICCOLA} PASTICCERIA

IL LIBRO "L'ORA STABILE" E' DISPONIBILE A € 39,00