



HONNI SOIT QUI MAL Y PENSE

LA NOSTRA CARTA

minimo 3 piatti per persona

ANTIPASTI

Carciofo e gamberi € 40

Tartara di manzo, olio di acciughe, tartufo € 40

Uovo, ginger, parmigiano, pepe nero di Sarawak € 35

Carpaccio di capesante, lime, nocciole, caviale € 50

PRIMI PIATTI

Zuppa di astice, raviolini di finocchio e aneto, aria di limone € 45

Gnudo di ricotta e ortica, pomodoro fresco e confit €40

Risotto faraona, tartufo nero e gocce di bosco € 45

Tortellini farciti di manzo alla chiantigiana, panna, lemongrass, polvere di capperi € 40

Gnocchi di patate con ragù di zucchine, burrata, basilico € 40

SECONDI PIATTI

Calamari in zimino di cavolo nero € 50

Crespella di iceberg, patate, tartufo nero, dragoncello €45

Agnello all'amaro etrusco, royale di asparagi € 50

Bistecca non Bistecca(Manzo!), consistenze di fagioli zolfini € 50

Piccione arrostito, frutti rossi, cibreo € 55

DESSERT € 20

Il tiramisù espresso

Tortina della nonna caramellata, crema alla salvia, lamponi

Mascarpone, fragole, gelato alla vaniglia

Selezione di Formaggi Italiani con Pan Brioche

Coperto 5€ per persona



HONNI SOIT QUI MAL Y PENSE

Menu degustazione all'italiana

4 piatti a scelta per tutto il tavolo uguali € 110 per persona

Menu Bendato

a scelta dello Chef

6 portate per tutto il tavolo uguali € 120 per persona

Solo su prenotazione anticipata

La Bistecca alla fiorentina

Minimo per 2 persone, 100€ a persona

Tartara di manzo, olio di acciughe, tartufo

Tortellini farciti di manzo alla chiantigiana, panna ,
lemongrass e polvere di capperi

500g Bistecca per persona con 5 contorni

Coperto 5€ per persona



Il Menu Degustazione

Carpaccio di capesante, lime, nocciole, caviale

Tartara di manzo, olio di acciughe, tartufo

Gnocchi di patate con ragù di zucchine, burrata, basilico

Risotto faraona, tartufo nero e gocce di bosco

Tortellini farciti di manzo alla chiantigiana, panna, lemongrass, polvere di capperi

Crespella di iceberg, patate, tartufo nero, dragoncello

Bistecca non Bistecca(Manzo!!), consistenze di fagioli zolfini

Mascarpone, fragole, gelato alla vaniglia

**€ 150 PER PERSONA
SOLO PER TUTTO IL TAVOLO**

minimo seduta 2,5 ore

Puoi aggiungere fino a 3 piatti a tua scelta in versione degustazione a € 25
cadauno

Coperto 5€ per persona