

## “LA FIRMA DELLO CHEF” MENU DEGUSTAZIONE *LC*

### CHEF'S SIGNATURE TASTING MENU *LC*

Servito esclusivamente per tutto il tavolo / *Served exclusively to the whole table*

---

#### AMUSE BOUCHE

FOIE GRAS DI ANATRA “DUPERIER” AL TORCIONE *marmellata di rabarbaro e pain brioche integrale*  
“DUPERIER” DUCK FOIE GRAS TERRINE, *house made rhubarb jam and whole grain pain brioche*

PISELLI ALLA FRANCESE, UOVO BIO “CASCINA MANA”, *prosciutto crudo “Luiset”*  
FRENCH SPRING PEAS, POACHED ORGANIC EGG *with “Luiset” cured ham*

PICI TOSCANI VERDI, CALAMARETTI SPILLO, *bottarga di MugGINE e Pachino confit*  
“PICI” HAND ROLLED PASTA WITH SPRING HERBS, CUTTLEFISH, *tuna roe and confit Pachino tomatoes*

PLUMA DI MAIALE IBERICO, CHUTNEY DI POMODORO AL “BIG GREEN EGG” *e fagiolini dell'orto*  
IBERIAN SUCKLING PIG, “BIG GREEN EGG” TOMATO CHUTNEY, *sautéed green beans*

TORTA NIZZARDA E GELATO AI FIORI D'ARANCIO  
NIÇOISE TART WITH ORANGE BLOSSOM ICE CREAM

#### PICCOLA PASTICCERIA

€ 75,00 cinque portate, vini esclusi  
*five courses, wines not included*

€ 115,00 cinque portate, con cinque vini in abbinamento selezionati dal nostro sommelier  
*five courses with paired wines by our sommelier*

---

Eventuali modifiche apportate ai menu degustazione proposti comportano l'aggiunta di un supplemento  
*Eventual changes to the proposed tasting menus will require a supplement.*