

TERRITORIO

INIZIO

Grissini di grano Verna, cialda di semi e mais e carta musica

Pizzetta sifonata, pomodoro arrosto, burrata e acciughe

Trota del Casentino marinata, barbabietola rossa, kefir e levistico

Anatra scottata e passion fruit

Pan brioche, paté di fegatini di piccione e scalogno in agrodolce

Pani a lievito madre e i loro condimenti

~ ~ ~ ~

Carciofo morello alla brace, salsa olandese e aglio nero

Cannellone di cavolo nero, pecorino affumicato, tartare di cervo, agresto e
tartufo del Casentino

Ravioli di faraona, cavolfiore, limone e prezzemolo

Chianina IGP: sorra arrosto, salsa di brasato, cardi e salsa verde

Yogurt, farro caramellato e arancia

Mela, pinoli e Vin Santo

115€

Abbinamento vini al calice 60 €

Acqua 3 € Acqua Panna e San Pellegrino 4 € Coperto 5 €



terramira

RICERCA

INIZIO

Grissini di grano Verna, cialda di semi e mais e carta musica

Pizzetta sifonata, pomodoro arrosto, burrata e acciughe

Trota del Casentino marinata, barbabietola rossa, kefir e levistico

Anatra scottata e passion fruit

Pan brioche, paté di fegatini di piccione e scalogno in agrodolce

Pani a lievito madre e i loro condimenti

~ ~ ~ ~

Zucca, ricotta di pecora, agrumi e alloro

Yakitori di anguilla alla brace, riso soffiato e ananas

Tortelli di agnello del Casentino confit, mandarino, fave, piselli e santoreggia

Maiale del Casentino: capocollo arrosto, cime di rapa bbq e melagrana.
Cotechino e lenticchie

Yogurt, farro caramellato e arancia

Tartufo di semifreddo al cioccolato fondente, corbezzolo e pepe di Timut

115€

Abbinamento vini al calice 60 €

Acqua 3 € Acqua Panna e San Pellegrino 4 € Coperto 6 €

MENU A MANO LIBERA: CREA IL TUO MENU SELEZIONANDO 5 O 6 PORTATE. IL MENU A MANO LIBERA S'INTENDE UGUALE PER TUTTO IL TAVOLO. DUE SECONDI HANNO UNA MAGGIORAZIONE DI 15€ A MENU

115€ 5 PORTATE

130€ 6 PORTATE