



Menu degustazione

Marzo 2008

*Variazione di tonno del mar Tirreno
Tuna variation of the Tyrrhenian sea*

Serena 2006

*Pinci in sugo di mormora e asparagi con dragoncello
Pinci in striped bream and asparagus sauce with tarragon*

Fontanelle 2006

*Lasagnetta con ragù di vitello da latte in salsa al porto rosso
Lasagnetta of veal ragout with red port wine sauce*

Colvecchio 1997

*Costolette di agnello in crosta di erbe aromatiche con caponata e sformato di patate all'alloro
Lamb chops in a herb crust with caponata and bay leaf-flavored potato flan*

Brunello di Montalcino POGGIO ALL'ORO 1990

*Creme brulé al rosmarino con sorbetto al mandarino e macedonia di frutta verde di stagione
Rosemary-flavored creme brulé with tangerine sorbet and green fruit salad*

FloruS 2005

*Prezzo del menù 5 portate €90,00 - con vini abbinati €150,00
Price of the 5 course menu €90,00 - with wine €150,00*