

ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO LIMOUSINE ^{3,7,9} 29.00€
tuorlo d'uovo di quaglia, salsa aioli al basilico, cipolla, sedano,
menta fresca, erba cipollina e olio d'oliva

INSALATA D'INDIVIA ^{8,12} 25.00€
gorgonzola, noci pecan caramellate, anguria, arancia,
vinaigrette d'arancia

CARPACCIO DI BLACK ANGUS MARINATO ^{7,12} 25.00€
pecorino e olio d'oliva

TARTARE DI BRANZINO ^{4,9,12} 27.00€
porri grigliati, granita di basilico, scorza di limone e arancia,
salsa di basilico, gelatina di limone

SASHIMI DI RICCIOLA MARINATA ^{1,4,8,11,12} 27.00€
gaspacho verde, aioli di carote, polvere di olive

INSALATA DI POMODORI E BURRATA ^{7,12} 25.00€
pomodori misti toscani, burrata, lamponi, fragole sottaceto,
glassa di aceto balsamico, olio d'oliva e succo di limone fresco

TATAKI DI TONNO ROSSO ^{4,6,11,12} 28.00€
concasse di pomodoro, coriandolo, peperoncino, scorza di
limone, olio d'oliva

GAMBERONI CON POLENTA FRESCA ^{4,7,11} 30.00€
polenta di mais fresco, gamberoni e bisque di granchio

PRIMI

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE ^{1,3,9} 30.00€
tagliatelle fatte in casa e ragù di cinghiale a cottura lenta

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO POGGIO
ALLA SALA STYLE ^{1,4,7,8} 26.00€
pinoli, olio d'oliva, burro, acciughe, origano e peperoncino fresco

TAGLIOLINI AL TARTUFO ^{1,3,7,12} 35.00€
tagliolini fatti in casa, burro, parmigiano

RISOTTO 'ACQUERELLO' ⁷ 34.00€
polvere di porcini, funghi Portobello e Parmigiano

SECONDI

FILETTO DI MANZO TOSCANO ⁷ 48.00€
purè di patate, topinambur e barbabietola scottata

FILETTO DI SPIGOLA ^{4,7} 39.00€
salsa di pomodoro San Marzano e couscous di cavolfiore

POLPO CONFIT ^{2,3,4,7,8,12} 37.00€
polpo cotto a bassa temperatura e grigliato sulla griglia, pure di
patate viola, crema di Labneh al limone, olive Taggiasche
marinate nel vino rosso

ORTAGGI E RADICI GRIGLIATE ^{6,9,10,11,12} 32.00€
barbabietola, topinambur, cavolo rapa, patate e funghi ostrica
grigliati in salsa di soia caramellata e miele di datteri, spuma di tahina

TERRINA DI ASADO ^{6,9,10,12} 42.00€
duxelles di funghi prataioli, crema di cavolfiore e sedano rapa,
salsa demi-glace

GUANCIA DI BUE BRASATA ^{6,7} 42.00€
guancia di bue a cottura lenta, gratin di patate e salsa demi-glace

DOLCI

TIRAMISÙ ^{1,3,7} 15.00€
crema di mascarpone, savoiardi fatti in casa, espresso e
polvere di cacao

FLAN DI CAROTE E COCCO ^{1,3,7} 15.00€
panna cotta al cocco, gelato al mango, crumble

SFUMATURE DI CIOCCOLATO ^{1,3,7,8,15} 16.00€
mousse al cioccolato fondente, brownie, pralinato di mandorle
e gelato al caramello salato

ANTIPASTI

TUSCAN LIMOUSINE BEEF TARTARE ^{3,7,9} 29.00€
 quail egg yolk, basil aioli sauce, onion, celery, fresh mint,
 chive, olive oil

ENDIVE SALAD ^{8,12} 25.00€
 gorgonzola, caramelized pecans, watermelon, orange
 fillet, orange sauce

MARINATED BLACK ANGUS CARPACCIO ^{7,12} 25.00€
 pecorino cheese, olive oil

SEABASS TARTARE ^{4,9,12} 27.00€
 grilled leeks, granita of basil, lemon and orange zest, basil
 sauce, lemon gel

MARINATED AMBERJACK SASHIMI ^{1,4,8,11,12} 27.00€
 green gazpacho, carrot aioli, olive powder

BURRATA SALAD ^{7,12} 25.00€
 mixed tomatoes from Tuscany, pulled burrata, raspberry,
 pickles strawberry, balsamic glaze, olive oil, lemon juice

RED TUNA TATAKI ^{4,6,11,12} 28.00€
 tomato salsa, coriander, chili pepper, lemon zest, olive oil

FRESH POLENTA WITH JUMBO SHRIMPS ^{4,7,11} 30.00€
 fresh corn polenta, jumbo shrimps and crab bisque

PRIMI

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE ^{1,3,9} 30.00€
 home-made tagliatelle, slow cooked wild boar ragout, tomato sauce

SPAGHETTI AGLIO E OLIO POGGIO ALLA
 SALA STYLE ^{1,4,7,8} 26.00€
 pine nuts, olive oil, butter, anchovy, oregano, fresh chili

TAGLIOLINI WITH TRUFFLE ^{1,3,7,12} 35.00€
 homemade tagliolini, butter, parmesan

'ACQUERELLO' RISOTTO ⁷ 34.00€
 porcini powder, Portobello mushrooms, parmesan

SECONDI

BEEF FILLET ⁷ 48.00€
 potato purée, Jerusalem artichoke, seared baby beetroot

SEA BREAM FILLET ^{4,7} 39.00€
 'San Marzano' tomato salsa, cauliflower couscous

OCTOPUS CONFIT ^{2,3,4,7,8,12} 37.00€
 slow-cooked octopus, seared on the plancha, violet potato
 purée, lemony Labneh cream, taggiasca olives marinated
 in red wine

GRILLED ROOT VEGETABLES ^{6,9,10,11,12} 32.00€
 baby beet root, Jerusalem artichoke, kohlrabi, potatoes and
 oyster mushrooms grilled in caramelized soy and date honey
 sauce, tahini foam

ASADO TERRINE ^{6,9,10,12} 42.00€
 duxelles of champignons, cauliflower and celery cream

BRAISED OX CHEECK ^{6,7} 42.00€
 slow-cooked ox cheek, potato gratin, demi-glace sauce

DOLCI

TIRAMISU ^{1,3,7} 15.00€
 mascarpone cream, homemade savoiardi biscuit, espresso,
 cocoa powder

CARROT AND COCONUT FLAN ^{1,3,7} 15.00€
 coconut panna cotta, mango ice cream, crumble

CHOCOLADE SHADES ^{1,3,7,8,15} 16.00€
 dark chocolate mousse, brownie, praline, salted caramel
 ice cream