

## ANTIPASTI

Flan di verdure alla menta con crema di Parmigiano  
Cacciucco di baccalà con cialda di pane croccante all'olio EVO BIO Dianella  
Mousse di fegatini toscani con saba di Malvasia e cialda di pane toscano ai  
capperi tostati  
Insalata vendemmiale con uva, pecorino del Mugello e noci

## PRIMI

Vellutata di funghi e nepitella  
Paccheri toscani con sugo ai pomodorini e basilico dell'orto  
Ravioli verdi di ortiche con ragù di carni bianche e agrumi  
Ravioli al cedro con Blu del Mugello  
e mandorle tostate

## SECONDI

Fegatello alla toscana con erbe amare saltate  
Baccalà al pil-pil con cheesecake di verdure di stagione  
Tartare di mucco pisano, capperi tostati, carpaccio croccante di verdure e  
tuorlo al sale  
Chioccioline al sugo e aromi spontanei

## DOLCI

Latte al cucchiaino con salsa al caramello  
Tortino tiepido al cioccolato fondente, panna morbida e marmellata di  
Sangiovese  
Tiramisù tradizionale con crema al mascarpone e caffè  
Zuppa inglese con Alchermes e crema al cioccolato