

## *Percorso Gioia*

FEGATINO DI POLLO ALLA TOSCANA E SALSA SPEZIATA

Tuscan chicken liver and spicy sauce

FUSILLONI, SCORFANO E FINTO LARDO DI TOTANO

Fusilloni pasta, scorpion fish and squid

FAGOTTO D'ANATRA, PARMIGIANO E GOBETTI

Handmade fagotti pasta, duck, gobetti shrimps and Parmigiano cheese

CAPESANTE, GALLETTA, MELA E PATATE DI CETICA

Scallops, crunchy pork, apple and local potatoes

PICCIONE, TACCOLE, CAMPARI E NOCCIOLE

Pigeon, snow peas, hazelnut and Campari sauce

BISCOTTO AL POLLINE, MIELE, ARANCIA E LATTE

Pollen biscuit, honey, orange and milk

SOFFICE DI CIOCCOLATO, LAMPONI E CACAO

Creamy chocolate, raspberries and cocoa

Il Menu Percorso Mare è consigliato per tutto il tavolo

Our Percorso Mare is recommended for all commensals

## Percorso Mare

ASTICE, PAPPAL POMODORO, RICOTTA E LEVISTICO (A.1, 2, 7, 9, B)

Lobster, traditional “pappa al pomodoro”, ricotta cheese and levesticum

ANGUILLA DI ORBETELLO, FINOCCHIO E MISTICANZA (A.4, 7, B)

Orbetello’s eel, fennel and mixed salad

BOTTONI DI BURRATA, PREZZEMOLO E SCAMPI (A.1, 2, 3, 7, 14, B, C)

Bottoni filled with burrata cheese, parsley and scampi

FUSILLONI, SCORFANO E FINTO LARDO DI TOTANO (A.1, 2, 4, 7, 9, 14, B)

Fusilloni pasta, scorpion fish and squids

PEZZOGNA, PARMIGIANA E ACQUA PAZZA (A.2, 4, 6, 7, 9, 14, B)

Red bream, eggplant parmigiana and “acqua pazza” sauce

SAN PIETRO, SCAROLA FARCITA E SALSA D’ACCIUGA (A.1, 4, 7, 8, B)

John dory, stuffed endive and anchovy sauce

ZUPPA INGLESE (A. 1, 3, 7)

Traditional “Zuppa Inglese”

Il Menu Percorso Mare è consigliato per tutto il tavolo

Our Percorso Mare is recommended for all commensals

## *Antipasti - Starters*

ASTICE, PAPPAL POMODORO, RICOTTA E LEVISTICO

Lobster, traditional pappal pomodoro, ricotta cheese and levesticum

ANGUILLA DI ORBETELLO, FINOCCHIO E MISTICANZA

Orbetello's eel, fennel and mixed salad

FEGATINO DI POLLO ALLA TOSCANA E SALSA SPEZIATA

Tuscan chicken liver and spicy sauce

VERDURE IN AGRODOLCE ED AMARANTO

Sweet and sour vegetables and amaranth

## *Primi piatti - First Courses*

BOTTONI DI BURRATA, PREZZEMOLO E SCAMPI

Bottoni filled with burrata cheese, parsley and scampi

FUSILLONI, SCORFANO E FINTO LARDO DI TOTANO

Fusilloni pasta, scorpion fish and squids

FAGOTTO D'ANATRA, PARMIGIANO E GOBETTI

Handmade fagotti pasta, duck, gobetti shrimps and Parmigiano cheese

RISOTTO CROCCOLO, POMO-AGRO E FAVE

Croccolo cheese risotto, pomo-agro sauce and broad beans

## *Secondi di pesce - Fish*

PEZZOGNA, PARMIGIANA E ACQUA PAZZA

Red bream, eggplant parmigiana and “acqua pazza” sauce

SOGLIOLA, PISELLI E BOTTARGA D’ORBETELLO

Sole, peas and Orbetello’s bottarga

CAPELANTE, GALLETTA, MELA E PATATE DI CETICA

Scallops, crunchy pork cracker, apple and local potatoes

SAN PIETRO, SCAROLA FARCITA E SALSA D’ACCIUGA

John dory, stuffed endive and anchovy sauce

## *Secondi di carne - Meat*

MAIALINO DI CINTA SENESE E SALSA AL CHIANTI

“Cinta Senese” suckling pig and Chianti sauce

ALETTA DI VITELLO, CICORIA E CECI DELLA TUSCIA

Shoulder clod veal, chicory and chickpeas

PICCIONE, TACCOLE, CAMPARI E NOCCIOLE

Pigeon, snow peas, hazelnut and Campari sauce