

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, parmesan and gobetti shrimps

CAPELANTE, GALLETTA, MELA E PATATE DI CETICA

Scallops, crunchy pork, apple and local potatoes

PICCIONE, ASPARAGI, CAMPARI E NOCCIOLE

Pigeon, asparagus, 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

Lobster, traditional "pappa al pomodoro", ricotta cheese and levesticum

ANGUILLA DI ORBETELLO, FINOCCHIO E MISTICANZA

Orbetello's eel, fennel and mixed salad

BOTTONI DI BURRATA, PREZZEMOLO E SCAMPI

Bottoni filled burrata cheese, parsley and scampi

FUSILLONI, SCORFANO E FINTO LARDO DI TOTANO

Fusilloni pasta, scorpion fish and squids

PEZZOGNA, PARMIGIANA E ACQUA PAZZA

Red bream, eggplant parmigiana and "acqua pazza" sauce

SAN PIETRO, SCAROLA FARCITA E SALSA D'ACCIUGA

John dory, stuffed endive and anchovy sauce

ZUPPA INGLESE

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 pappa al 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 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, parmesan cheese and gobetti shrimps

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 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, ASPARAGI, CAMPARI E NOCCIOLE

Pigeon, asparagus, hazelnut and Campari sauce