

# Menu Artidoro (dal 2 maggio 2023)

## ANTIPASTI

Millefoglie di sgombro con verdure in agrodolce e crema di burrata

Savaren di fagioli con seppie in due cotture sedano e balsamico

Palamita come una tonnina in panzanella

Paté di fegatini di pollo con mele all'aspretto e pan brioche

Capocollo cotto lentamente con insalatine di stagione

Varietà di pomodorini marinati con cialda croccante e spuma di blu

## PRIMI PIATTI

Spaghetto alla chitarra con zafferano di Maremma, con scampi e fiori di zucca con crema topinambur

Raviolino di pisellini gamberi rossi basilico e bottarga

Fusilloni con ragù di calamari porri e vongole

Risotto alla riserva del fondatore del giorno, asparagi fermentati e limone greco

Tortellini di pomodori gialli acqua di Pomodoro ristretto e cipolle candite

Tagliolini con melanzane pomodori confit e crema parmigiano 36 mesi

## SECONDI PIATTI

Filetto di coda di rospo leggermente affumicato con variazione di peperoni

Disco di moscardini con radicchietti di campo, gelatina di olive taggiasche e spuma di patate

Frittura di sogliola, crocchette di nasello e gamberi con patate chips e maionese al lime

Filetto di manzo al pepe indonesiano con patate al lardo

Costoletta di vitello alla milanese con chips di patate

Mezzo piccione con terrina di foie-gras e salsa al ciliegio

Petto di anatra con scalogni al sale, salsa di whisky e lamponi