

**APERITIVO DI BENVENUTO**

Tartare di Vitellone Bianco e Trota Salmonata con crema all'uovo e crumble di pane  
Zucca gialla marinata leggermente acidula con acciuga del Mar Cantabrico e burro montato

**IL MAR TIRRENO**

Tataki di Pesce Spada nostrale in crosta di riso e colori di rape caldo-fredde

**IL GRANDE PO**

Anguilla Affumicata nel suo brodetto, fungo champignon selvatico e cipolla bruciata

**LA PASTA FRESCA DA CREMONA A FIRENZE**

Marubini ripieni di ribollita, intingolo di zucca con chips di cavolo nero e mostarda della tradizione cremone-  
nese

**IL RISOTTO DEL CONTE OTTAVIO PICCOLOMINI**

Risotto mantecato al grana padano 36 mesi, midollo di vitello e Riduzione di Amaro del Conte al radicchio  
Trevigiano

**DAL CONTADO TOSCANO**

Pancetta di suino brado del Casentino al pepe nero e Vin Santo, spuma di patate affumicata e terrina delle sue  
frattaglie

**IL RITORNO NEL FIUME**

Storione nostrano, le sue uova con cicoria croccante, chips di mais e il suo fondo bianco

**UN CUCCHIAIO DOLCE**

Cucchiaino con yogurt acidulo al miele e melissa

**DOLCE CREMONA**

Pensiero innovativo su un classico della pasticceria tradizionale...Sfera croccante di cioccolato fondente  
ripiena di gelato alla mandorla e semi di finocchio, ganache e salsa frangipane calda

**FRIANDISE**

Cannolino ripieno di zabaione alla Vernaccia di San Gimignano

Tartufino alle nocciole tostate

Gelè alla frutta e zucchero frizzante

Ciocolatino al caffè

**DEGUSTAZIONE VINI AFFIDATA ALLA CANTINA TOSCANA CONTE OTTAVIO PICCOLOMINI**