

6 CUCINA zero

IL NOSTRO MENU

Chef Patron

Mirko giannoni

Sous Chef

Lorenzo Lucchesini

DEGUSTAZIONI

(i menù degustazione per la loro complessità di preparazione di intendono ciascuno per tutto il tavolo)

Omaggio a mio padre Marino Giannoni

Aperitivo di Benvenuto

Tartara di manzo razza Calvana alla sua maniera

Spaghetti alla carrettiera

Sedano alla Pratese

Pesca di Prato

€ 35,00 a persona escluso bevande

Cinque portate a scelta del cliente

Il cliente potrà scegliere due antipasti, un primo, un secondo e un dolce

€ 45,00 a persona escluso bevande

A LA CARTA

ANTIPASTI

*Carpaccio di capasanta, pesto mediterraneo, ricci di mare € 16,00

*Uovo, spuma di patate, funghi, tartufo nero € 14,00

*Cinghiale, carciofi, salsa al parmigiano € 13,00

PRIMI

*Pici, cacio, pepe e gamberi € 14,00

*Spaghetti affumicati, burro, caviale di aringa, cedro € 15,00

*Risotto al piccione, china € 14,00

*Ravioli di maialino, mortadella di Prato, fichi secchi di Carmignano € 15,00

PESCE E CARNE

*Rollè di pescato ripieno di cozze, salsa agli agrumi, taccole e carote € 19,00

*Branzino, verdure di stagione, riduzione all'acqua pazza € 19,00

*Carrè di cervo, sedano-rapa, tartufo nero, salsa al dolce forte € 19,00

*Tartara di manzo come ci ha insegnato Marino Giannoni € 18,00

Pane, servizio, coperto € 2,00 a persona / acqua € 2,00 / caffè € 1,50