

6 C U C I N A 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