

CUCINA

GOLDEN VIEW

DAL MARE / FROM THE SEA

Panzanella, pomodoro, cozze, gamberi, anguria e basilico
Scampi imperiali, zucchini fiorentina, aglione e menta
Tagliolino, caviale Siberiano Calvisius, burro acido, timo limone e finger lime
Rombo, bietola, lattuga di mare, cipollotti e salicornia
Dessert a la carta
Piccola pasticceria

Panzanella, tomato, mussels, shrimp, watermelon, and samphire
Imperial scampi, Florentine zucchini, garlic, and Tuscan mint
Tagliolino, caviar, sour butter, lemon thyme and finger lime
Turbot, Swiss chard, sea lettuce, spring onions, and samphire
Dessert à la carte
Petits fours

€ 120 /persona. Min. 2 persone

DALLA TERRA / FROM THE LAND

Fegatino di pollo, albicocca, pan di spagna speziato al cacao, cipolla di Tropea,
Pancia di maialino, peperoni rossi e gialli, friggirelli ed aglio nero
Agnolotti di melanzane, parmigiano, pomodoro del piennolo rosso e giallo, basilico
Piccione, susine, patata abruzzese, cipollotto e alloro
Dessert a la carta
Piccola pasticceria

Chicken liver, apricot, spiced cocoa sponge cake, Tropea onion
Pork belly, red and yellow peppers, friggirelli peppers, black garlic
Eggplant agnolotti, Parmesan, red and yellow Piennolo tomatoes, basil
Pigeon, plums, Abruzzo potato, spring onion, and bay leaf
Dessert à la carte
Petits fours

€ 120 /persona. Min. 2 persone

DALL'ORTO / FROM THE GARDEN

Panzanella, pomodoro, anguria, susine, cipolla di Tropea e salicornia

Orto estivo, caprino, aglio nero ed erba cipollina

Agnolotti di melanzane, parmigiano, pomodoro del piennolo rosso e giallo, basilico

Uovo pochè, cardoncelli, scalogno allo champagne e tartufo

Dessert a la carta

Piccola pasticceria

Panzanella, tomato, watermelon, plums, Tropea onion, and samphire

Summer garden, black garlic, goat cheese, chives

Eggplant agnolotti, Parmesan, red and yellow Piennolo tomatoes, basil

Poached egg, cardoncelli mushrooms, shallot in champagne sauce, and truffle

Dessert à la carte

Petits four

€ 95 /persona. Min. 2 persone

ABBINAMENTO / WINE PAIRING

Abbinamento 3 calici di vino / Wine Pairing 3 glasses

€ 70 /persona. Min. 2 persone

Abbinamento 5 calici di vino / Wine Pairing 5 glasses

€ 120 /persona. Min. 2 persone

Abbinamento 5 calici di vino / Wine Pairing 5 glasses

€ 150 /persona. Min. 2 persone

Abbinamento Exclusive 5 calici di vino / Exclusive Wine Pairing 5 glasses

€ 250 /persona. Min. 2 persone

Per maggiori informazioni chiedere al personale di sala

For more information please ask our waiters

À LA CARTE

PESCHERIA / FISH COUNTER

Caviale Calvisius Tradition Prestige 10g, burro di Normandia e croutons di pane

Calvisius Tradition Prestige caviar 10g, Normandy butter and bread croutons

€ 32

Carpaccio di gamberi di Sicilia, maionese al wasabi, agrumi, finocchietto e stracciatella

Sicily prawns carpaccio, wasabi mayo, citrus, wild fennel and burrata

€ 24

Crudo

Raw

Carpacci di pesce, gambero rosso, gambero viola, mazzancolla, scampo e ostrica

Fish fillets, red prawn, purple prawn, tiger prawn, scampi and oyster

€ 45

Grand Plateau di crudo

Raw Grand Plateau

Crostacei, ostriche e carpacci di pesce

Crustaceans, oysters, seashells and fish carpaccio

€ 120

Grand Plateau Royal

Ostriche al carbone e crostacei cotti al vapore:

Astice, scampi imperiali, mazzancolle, scampi, gamberi rossi e gamberi viola

Charcoal grilled oysters and steamed crustaceans:

Lobster, Imperial scampi, tiger prawns, scampi, red prawn and purple prawn

€ 320

Ostriche

Oysters

Krystale al carbone (4) con scalogno, aceto di Villa Calcinaia e finocchietto selvatico

Charcoal grilled Krystale oyster with shallots, Villa Calcinaia vinegar and wild fennel

€ 32

Hervé, Francia / France

€ 5

Shardana, Italia / Italy

€ 7

Krystale, Francia / France

€ 8

Tarbouriech, Italia / Italy

€ 10

Crostacei crudi o cotti

Raw or cooked crustaceans

Scampi Imperiali / Imperial scampi

€ 23 /100g

Gamberi rossi / Red prawns

€ 21 /100g

Scampi / Scampi

€ 20 /100g

Gamberi viola / Purple prawns

€ 21 /100g

Mazzancolle / Tiger prawns

€ 20 /100g

In caso di mancata disponibilità di prodotti freschi sul mercato ci riserviamo di utilizzare prodotti surgelati.

In case of unavailability of fresh products on the market we reserve the right to use frozen products.

BANCO DEI FORMAGGI / CHEESE COUNTER

3 vaccini

3 cow's milk cheeses

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi

Mucca Cerato

Shropshire al Porto e uva di Corinto

€ 16

3 pecorini

3 pecorino cheeses

Gran Nuraghe

Pecorino al fieno

Queso Manchego

€ 16

3 caprini

3 goat cheeses

Blu di capra

Affinato alle rose

Le Montesquieu

€ 16

6 formaggi italiani e esteri

6 Italian and foreign cheeses

Shropshire al Porto e uva di Corinto

Queso Manchego

Le Montesquieu

Mucca Cerato

Gran Nuraghe

Affinato alle rose

€ 26

SALUMERIA / DELICATESSEN

Jamón Ibérico Puro de Bellota

Pure Bellota Iberico ham

€ 45 /100g Min. 40g

Selezione di prosciutti

Selection of hams

Jamón Ibérico Puro de Bellota

Sauris

Parma 24 mesi

Prosciutto Toscano di San Casciano

€ 18

Eccellenze italiane

Italian excellences

Guanciale della Macelleria Fabbrini

Prosciutto Toscano di San Casciano

Soppressata della Macelleria Fabbrini

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi

Gran Nuraghe

Blu di capra

€ 19

ANTIPASTI / APPETIZERS

Scampi imperiali, zuccina fiorentina, aglione e menta

Imperial scampi, Florentine zucchini, garlic, and Tuscan mint

€ 25

Panzanella, pomodoro, cozze, gamberi, anguria e salicornia

Panzanella, tomato, mussels, shrimp, watermelon, and samphire

€ 23

Capesante, scarola, beurre blanc, tartufo nero

Scallops, escarole, beurre blanc, black truffle

€ 24

Orto estivo, caprino, aglio nero, erba cipollina

Summer garden, black garlic, goat cheese, chives

€ 22

Fegatino di pollo, albicocca, pan di spagna speziato al cacao, cipolla di Tropea

Chicken liver, apricot, spiced cocoa sponge cake, Tropea onion

€ 22

Pancia di maialino, peperoni rossi e gialli, friggirelli , aglio nero, basilico

Pork belly, red and yellow peppers, friggirelli peppers, black garlic, basil

€ 23

In caso di mancata disponibilità di prodotti freschi sul mercato ci riserviamo di utilizzare prodotti surgelati.

In case of unavailability of fresh products on the market we reserve the right to use frozen products.

PRIMI / FIRST COURSES

Tagliolino, caviale Siberiano Calvisius, burro acido, timo limone e finger lime

Tagliolino, caviar, sour butter, lemon thyme and finger lime

€ 32

Spaghettono, telline, peperoncino fresco e olio al prezzemolo

Spaghettono, wedge clams, fresh chili, and parsley oil

€ 28

Risotto, polpo, patate, aglione e lime

Risotto, octopus, potatoes, Tuscan garlic, and lime

€ 28

Agnolotti di melanzane, parmigiano, pomodoro del piennolo rosso e giallo, basilico

Eggplant agnolotti, Parmesan, red and yellow Piennolo tomatoes, basil

€ 26

Tortelli di patate, anatra, caprino e menta

Potato tortelli, duck, goat cheese, and mint

€ 28

Tagliatelle, ragù di lepre, percoca, Vermentino e funghi cardoncelli

Tagliatelle, hare ragout, percoca, Vermentino, and cardoncelli mushrooms

€ 24

In caso di mancata disponibilità di prodotti freschi sul mercato ci riserviamo di utilizzare prodotti surgelati.

In case of unavailability of fresh products on the market we reserve the right to use frozen products.

SECONDI / MAIN COURSES

Rombo, bietola, lattuga di mare, cipollotti e salicornia

Turbot, Swiss chard, sea lettuce, spring onions, and samphire

€ 38

Consistenze di fritto: Scampo imperiale, gambero rosso, gambero viola, baccalà del Morro, spigola, alici

Fried textures: Imperial scampi, red king prawn, violet prawn, cod fish, sea bass, sardins

€ 48

Astice, zucchini fiorentina, tartufo nero e dragoncello

Lobster, Florentine zucchini, black truffle, and tarragon

€ 70

Pesce del giorno, spinaci, brodetto aromatico, vongole e lemongrass

Fish of the day, spinaci, aromatic broth, clams and lemongrass

€ 36

Pescato del giorno

Catch of the day - whole fish

Al sale | alla griglia | al guazzetto | all'isolana

Salted | grilled | aromatic broth | all'isolana

€ 90 - € 120 / kg

Pescato del giorno Royal con crostacei

Catch of the day with crustaceans - whole fish

€ 130 - € 170 / kg

Il nostro pescato viene accompagnato da verdure di stagione

Our daily catch is accompanied by seasonal vegetables

Piccione, susine, patata abruzzese, cipollotto e alloro

Pigeon, plums, Abruzzo potato, spring onion, and bay leaf

€ 43

Petto d'anatra, melanzana, miele, melone e acetosa

Duck breast, eggplant, honey, melon, and sorrel

€ 38

Filetto alla Rossini

Beef fillet, foie gras, black truffle and spinach

€ 65

Uovo pochè, cardoncelli, scalogno allo champagne e tartufo

Poached egg, cardoncelli mushrooms, shallot in champagne sauce, and truffle

€ 30

Bistecca di Scottona alla griglia

Grilled steak from Scottona

€ 85 /kg Minimo 1kg

Bistecca Maremmana alla griglia

Grilled Maremma's steak from Scottona

€ 95 /kg Minimo 1kg

Cuore di bistecca, patate fritte, paprika dolce e maionese all'erba cipollina

Beef sirloin, french fries, sweet paprika, and chive mayonnaise

€ 38

In caso di mancata disponibilità di prodotti freschi sul mercato ci riserviamo di utilizzare prodotti surgelati.

In case of unavailability of fresh products on the market we reserve the right to use frozen products.

CONTORNI / SIDE DISHES

Spinaci saltati

Sautéed spinach

€ 7

Patate fritte

Fried potatoes

€ 6

Purè di patate

Mashed potatoes

€ 6

Purè di patate con tartufo nero

Mashed potatoes with black truffle

€ 11

Fiori di zucca fritti

Fried zucchini flowers

€ 10

Radicchietti scelti

Selected radicchietti

€ 6

INSALATE / SALADS

Radicchietti misti, pollo ruspante, queso Manchego, zucchine fiorentine, mayo alla senape e mandorle salate

Mixed radicchietti, free range chicken, Manchego cheese, Florentine zucchini, mayo with mustard and salty almonds

€ 21

Burrata, acciughe del Cantabrico, pomodori rossi e gialli, basilico

Burrata cheese, anchovies from Cantabrico, red and yellow tomatoes, fennel and almonds

€ 21

BEVANDE / DRINKS

San Benedetto Millennium Water 0,65 L

€ 4

Bevande in bottiglia 0,33 L

Bottled soft drinks

€ 5

Succhi di frutta biologici

Bottled organic fruit juices

€ 5

Birra nazionale 0,33 L

Italian beer

€ 7