



\*\*\*\*\*

## **“Una Battuta da sballo”**

Olio monovarietale Ascolana – Giulio Mannelli (Umbria)

Battuta di Manzo al coltello, affumicata alla canapa,  
pomodoro, maionese al latte di soia

\*\*\*\*\*

## **“Perfetto così”**

Olio “Deciso” - Montigiani (Toscana)

Uovo pochè di gallina felice,  
crema di patate e nocciole, fonduta di Piparello,  
e pancetta di pecora croccante

#A1588#EVORestaurant#ExecutiveChefAndreaPerini



\*\*\*\*\*

## **“La Frivola”**

Olio Essentia Bio – Az. Agr. Matrix Fiesole (Toscana)

Linguine integrali, olio & parmigiano,  
pompelmo rosa, sedano rapa e pepe

\*\*\*\*\*

## **“Crostino nero 2.0 ”**

Olio Grullo-Az.Agricola Gramigna (Toscana)

Plin ripieni di fegatini di pollo,  
il suo fondo, spuma di pane abbrustolito, salvia,  
capperi disidratati e gel di Vin Santo



\*\*\*\*\*

## **“Il Piccione”**

Olio monovarietale frantoio - Fattoria Ramerino (Toscana)

Piccione in due cotture, more dei nostri rovi,  
ceci neri e il suo fegato

\*\*\*\*\*

## **“Un grande classico”**

Olio Il 588 – Borgo I Vicelli (Toscana)

Filetto di Calvana marinato al Vermouth Toscano,  
lardo, prugne e sedano ripieno

**\*\*\*Coperto a persona € 3.50 \*\*\***

#A1588#EVORestaurant#ExecutiveChefAndreaPerini



## **“Degustazione Al588”**

*I menu degustazione per la loro complessità  
sono serviti per tutti gli Ospiti del tavolo.  
I piatti saranno a scelta dello chef  
tra quelli presenti in carta e possibili sorprese.  
Preghiamo di informarci di eventuali intolleranze e allergie*

**❖ 4 portate a scelta dello Chef**

**(antipasto- 2 primi piatti-dessert)**

**€ 55.00 per persona**

**❖ 6 portate a scelta dello Chef**

**(2 antipasti- 2 primi piatti- 1 secondo -dessert)**

**€ 75.00 per persona**

**❖ “Degustazione dell’olio”**

**3 oli nazionali**

**€10.00**

***Per informazioni sull’acquisto dell’olio che avete assaggiato  
durante la cena chiedete la nostra  
“Carta degli Oli”***