



# KAYMÀ

Il nostro progetto gastronomico parte dal territorio: ingredienti, storia, tradizione.

Un viaggio che parte dalla ricerca e termina nei sapori più raffinati, che mirano a raccontare il Casentino attraverso abbinamenti, contrasti e sfumature di gusto.



Vi chiediamo cortesemente di comunicare al nostro staff eventuali allergie o intolleranze.

*Lo Staff*

# Menù

## **Formaggio €16 (7,9)**

Formaggio fresco | Latticello | Piselli | Sedano

## **Coniglio €18 (1)**

Imporchettato | Patata e cipolla croccanti | Il suo fondo | Bietola | Pleurotus | Carota

## **Insalata €16 (7)**

Vinaigrette alla birra e kombucha di rosmarino | Sedano rapa

## **Risotto €20 (7)**

Ortica | Ricotta | Burro al ginepro | Pecorino del Rolle

## **Spaghetto €25 (1,3,7)**

Spaghetto al porro bruciato | Aglio orsino | Burro all'abete | Kefir affumicato

## **Cappelletti €25 (1,3, 4,7,9)**

Ripieno di pappardelle al pomodoro | Pecorino | Acqua di baccalà | Baccalà fritto

## **Trota €26 (4,7,11)**

Salsa al pomodoro bianco | Olio alle erbe | Rapa rossa | Sesamo

## **Maiale €25 (9)**

Salsa all'aglio orsino | Verdure stagione

## **Porro €14 (8)**

Alla brace | Salsa alle mandorle | Olio di porro

## **Costola €28 (6,9)**

Glassata al sakè | Verdure di stagione

## **Mela cotogna €12 (7,8)**

Sorbetto al cioccolato bianco

## **Pan brioche €12 (1,3,7,8)**

Gelato alla vaniglia | Nocciole | Fragole

## **Gelato al pop corn e crumble alla birra €12 (1,7,8)**

Gel al whisky | Caramello salato



# KAYMÀ

Our gastronomic project starts from the territory: ingredients, history, tradition.

A journey that begins with research and ends in the most refined flavors, aiming to tell the story of the Casentino through combinations, contrasts, and nuances of taste.



We kindly ask you to inform our staff of any allergies or intolerances.

*The Staff*

# Menù

## **Cheese €16 (7,9)**

Fresh cheese | Buttermilk | Peas | Celery

## **Rabbit €18 (1)**

Roasted | Crunchy onion and potato | Rabbit stock | Chard | Pleurotus | Carrot

## **Salad €16 (7)**

Beer and rosemary kombucha vinaigrette | Celeriac

## **Risotto €20 (7)**

Nettle | Ricotta cheese | Juniper butter | Rolle's pecorino

## **Spaghetto €25 (1,3,7)**

Burnt leek spaghetti | Wild garlic | Fir butter | Smoked kefir

## **Cappelletti €25 (1,3,4,7,9)**

Pappa al pomodoro filling | Pecorino cheese | Cod water | Fried cod

## **Trout €26 (4,7,11)**

White tomato sauce | Herb oil | Beetroot | Sesame

## **Pork neck €25 (9)**

Ramson sauce | Vegetables in season

## **Leek €14 (8)**

Grilled | Almond sauce | Leek oil

## **Beef rib €28 (6,9)**

Sake glazed | Vegetables in season

## **Quince €12 (7,8)**

White chocolate sorbet

## **Brioche €12 (1,3,7,8)**

Vanilla ice cream | Hazelnuts | Strawberries

## **Pop corn ice cream and beer crumble €12 (1,7,8)**

Whiskey gel | Salted caramel