

MENU

Amo l'uso di ingredienti colorati e a Km 0 per celebrare la Toscana e le sue tradizioni; mi lascio ispirare anche da luoghi, momenti ed emozioni per creare un menu attento alla sostenibilità

Silvia Baracchi

VIAGGIO IN TOSCANA

percorso dedicato alla tradizione della toscana

BATTUTA DI CHIANINA in cialda croccante, vinaccia e maionese al vino

LINGUA AL TE AFFUMICATO Lapsang Souchong, passata di cavolfiore e mandorle

RISOTTO Campo dell'Oste, fave e spuma di marzolino, olio allo zafferano

LASAGNA di carciofi e animelle, salsa al Cynar

OSSOBUCO patate in forma e piselli
OPPURE

MAIALINO da latte al finocchietto e borragine

CREMOSO DI RICOTTA, gelato alla violetta e salsa al mirtillo

menu degustazione 160 vini in abbinamento 80 menu

PRIMAVERA

Dall'orto alla tavola

L'ORTO A PRIMAVERA con salsa di verza

UOVO dell'EggCelsior Hotel, asparagi, zabaione, aroma di limone

RAVIOLI MEDICEI di ricotta e canditi, passata di patate e alchermes

PICI assoluto di pomodoro, aglione della Valdichiana, burro profumato all'artemisia

IL CARCIOFO ripieno di melanzana e menta salsa di olive taggiasche

MELA in infusione di rapa rossa, crumble alle mandorle e gelato all'amaretto

menu degustazione 145 vini in abbinamento 70



AZZURRO

Il mare in campagna

DITALINI in brodetto di pesce, gamberi rossi di Mazzara salsa di curcuma e vino bianco

BACCALÀ mantecato al caprino, purè di piselli, caffè

ZUPPA di foglie di aglione della Valdichiana, kefir, calamari ripieni di datteri Medjoul

SPAGHETTI pane, burro e acciuga, aroma di limone

PESCATO DEL GIORNO in crosta di polvere di olive nere, finocchi gratinati e jelly di arancia

Oppure

RICCIOLA, millefoglie di sedano rapa e jus di verdure

ZUPPETTA DI FRAGOLE e rabarbaro, yogurt e vele di cacao

menu degustazione 165 vini in abbinamento 80

I NOSTRI CLASSICI

CASSERUOLA di piccione di Menchino Peruzzi arrostito con scalogno e carciofi

AGNELLO in crosta di erbe aromatiche, radici e bulbi

FORMAGGI

DAL NOSTRO CARRELLO formaggi pecorini, vaccini e di capra, con pere al rosmarino, miele di castagno, marmellata di melanzane al coriandolo e pane caldo alle noci

32

À LA CARTE

Dai menu degustazione è possibile scegliere liberamente

2 piatti per ogni persona 90

3 piatti per ogni persona 120

4 piatti per ogni persona 135

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari, saremo lieti di darle esatte informazioni