

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

GNUDI di baccalà all'aroma di limone, zuppa di ortica, bietola e menta

LASAGNA di carciofi e animelle, salsa al Cynar

ROSATENERO di vitellone cotto a bassa temperatura con fagioli nuovi all'uccelletto ed estratto di coda

OPPURE

MAIALINO da latte al finocchietto e borragine

CREMOSO DI RICOTTA, gelato alla violetta e salsa al mirtillo

Menu degustazione 160

abbinamento vini 80

PRIMAVERA

Dall'orto alla tavola

L'ORTO A PRIMAVERA verdure cotte e crude 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 e capperi

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

Menu degustazione 145

abbinamento vini 70

AZZURRO

Il mare in campagna

ALI DI RAZZA al vapore di latte, purè di piselli, caffè

DITALINI in brodetto di pesce, capesante marinate, salsa di pomodoro alla parmigiana

RISOTTO Campo dell'Oste, salsa di foglie di aglione della Valdichiana, calamaretti spillo ripieni di datteri, kefir, garum di alici e olio allo zafferano

SPAGHETTI un po' piccanti al vermouth, crudo di gamberi rossi e pesto di olive verdi

PESCATO DEL GIORNO salsa di curcuma e vino bianco finocchi gratinati

Oppure

RICCIOLA, millefoglie di sedano rapa e jus di verdure

ZUPPETTA DI FRAGOLE e rabarbaro, yogurt e vele di cacao

Menu degustazione 165

abbinamento vini 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

I nostri menu degustazione sono serviti per l'intero tavolo

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