

# 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 Lapsang Souchong, sedano rapa e passion fruit

ACQUACOTTA di funghi porcini con uovo di quaglia e menta

TORTELLI D'OCA con passata di granturco, olio all'anice e pop-corn

ROSATENERO di vitellone con fiore di zucca ripieno di melanzana, cioccolato bianco e capperi

OPPURE

ANATRA al miele e peperoncino cotta a bassa temperatura albicocche alla lavanda e cipollotto

CREMOSO DI RICOTTA, gelato alla violetta e salsa al mirtillo

*Menu degustazione 160 / abbinamento vini 80*

## AZZURRO

*Il mare in campagna*

POMODORO A SORPRESA con palamita marinata, gambero rosso e sorbetto alla nespola

DITALINI in brodetto di pesce, capesante marinate, salsa di curcuma e vino bianco

RISOTTO Campo dell'Oste, calamaretti spillo ripieni, salsa allo zafferano e nero di seppia

SPAGHETTI un po' piccanti all'alchermes, burrata, acciughe e capperi

PESCATO DEL GIORNO con peperoni, pesca e origano fresco

OPPURE

POLPO arrostito con patate in varie consistenze e colori, fondo bruno di verdure

ZUPPETTA DI FRAGOLE e rabarbaro, yogurt e vele di cacao

*Menu degustazione 165 / abbinamento vini 80*



## ESTATE IN CAMPAGNA

*Dall'orto alla tavola*

L'ORTO GIOIOSO verdure, erbe e fiori con succo di indivia

FIORI DI ZUCCHINA ripieni di panzanella, emulsione di pomodoro all'aceto antico

CHIOCCIOLE con pesto di cavolella estiva, nocciole e zenzero, salsa di rapette rosse e agrumi

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

PARMIGIANA: Io non l'ho mai mangiata una parmigiana così!

Tiramisù...ma proprio su!

*Menu degustazione 145 / abbinamento vini 70*

## I NOSTRI CLASSICI

*I piatti della memoria*

CASSERUOLA di piccione di Menchino Peruzzi arrostito con scalogno e ciliegie

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

## *À la Carte*

E' POSSIBILE ORDINARE A LA CARTE SCEGLIENDO DAI MENU DEGUSTAZIONE

*due portate 90*

*due portate + dessert 120*

*tre portate + dessert 135*

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE SONO SERVITI PER L'INTERO TAVOLO

informate il personale di sala in presenza di allergie e/o intolleranze alimentari

