

MENÙ

Amo l'uso di ingredienti colorati e a Km 0 per celebrare la Toscana e le sue tradizioni; mi lasci 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 CHIENINA

Puntarelle, burrata, gelato all'acciuga e mosto cotto

CARCIOFO & ANIMELLE

spuma di carciofo, tartufo primaverile e aroma di Cynar

GNOCCHI DI PATATE

zabaione allo zafferano e jus di verdure arrostiti

PAPPARDELLA RIPIENA

di coniglio alla cacciatora con pesto di olive verdi

ROSATENERO DI CHIENINA

salsa di Syrah al ginepro e cioccolato fondente

OPPURE

PETTO D'ANATRA

al miele e peperoncino, verza farcita con le sue rigaglie

PERA IN INFUSIONE DI TE MACHA,

crema di robiola all'aroma di fiori di rosmarino e gelato al pepe

MENU DEGUSTAZIONE 155 - ABBINAMENTO VINI 80

PRIMAVERA

Dall'orto alla tavola

TENTAZIONE VEGETARIANA

verdure, bulbi ed essenze di stagione

FIORE DI PASTINACA

purè di ceci e quinoa, zuppeta di borragine e tarassaco

RAVIOLI MEDICEI

di ricotta e verdure candite e guazzetto di cicoria

PICI AL CAFFÈ

Aglione, guanciale, fave e pecorino "marzolino"

UOVO & ASPARAGI

maionese di olio di riso, crostone di panaccio nero

CREMOSO DI YOGURT GRECO ALLA VANIGLIA

meringa e acetosella

MENU DEGUSTAZIONE 145 - ABBINAMENTO VINI 80

AZZURRO

Il mare in campagna

CAPESANTE

purè di cavolfiore al latte di mandorla, ponzu e Kellogg's

PASSATA DI PISELLINI

seppia scottata all'aroma di orzo

RISOTTO CAMPO DELL'OSTE

alle foglie di aglione, crudo di gamberi e passion fruit

RICORDI DI RICCIONE

passatelli, ricci di mare e brodetto di canocchie affumicati

RICCIOLA

salsa alla curcuma, chips di riso al rosmarino e caponata

OPPURE

TONNO SCOTTATO AL SESAMO NERO

sedano rapa all'alchermes, radici, porri e beurre blanc al whisky

DAL FIORE AL MIELE

ricotta farcita, propoli ed estratto di camomilla

MENU DEGUSTAZIONE 165 - ABBINAMENTO VINI 80

I NOSTRI CLASSICI

CASSERUOLA DI PICCIONE

di Menchino Peruzzi, scalogni e carciofi

AGNELLO IN CROSTA DI VINACCIA

radicchio, barbabietola e kefir di latte di pecora

FORMAGGI

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

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE SONO SERVITI PER L'INTERO TAVOLO

È possibile ordinare à la carte scegliendo dai menù degustazione

2 PIATTI 90 2 PIATTI + DESSERT 120 3 PIATTI + DESSERT 135

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

