

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 CHIANINA
pecorino, nespole, gelato all'acciuga e mosto cotto

FIORI DI ZUCCHINA
melanzana, cioccolato bianco e capperi con burrata

GNOCCHI DI PATATE
zabaione allo zafferano e jus di verdure arrostiti

PAPPARDELLA RIPIENA
di coniglio alla cacciatora con pesto di olive verdi

MEDAGLIONE DI CHIANINA
patata farcita di funghi e salsa chimichurri

OPPURE

PETTO D'ANATRA
al miele e peperoncino, ciliegie e cipolla arrostita

DAL FIORE AL MIELE
ricotta farcita, propoli ed estratto di camomilla

MENU DEGUSTAZIONE 155 - ABBINAMENTO VINI 80

SAPORI DI CAMPAGNA

dalla fattoria alla tavola

L'ORTO GOLOSO
Insalata di verdure e radici, salsa di carote rosse
olio EVO, gin e pepe aromatico

UOVO & ASPARAGI
maionese di olio di riso e crostini di panaccio nero

RAVIOLI MEDICEI
ricotta e verdure candite, guazzetto di cicoria e zenzero

PICI AL CAFFÈ
aglione, guancialetto, fave e pecorino

POLLO, SCAMPO E BORRAGINE
salsa Marengo e fagiolini

FRAGOLE & POMODORO
gelato di latte di foglie di fico e basilico

MENU DEGUSTAZIONE 145 - ABBINAMENTO VINI 80

AZZURRO

Mediterraneo da a-mare

RICCIOLA E GAMBERI MARINATI
cetrioli e rape rosse, salsa al passion fruit

CAPESANTE FRITTE in crosta di Kellogg's
purè di cavolfiore al latte di mandorla, salsa ponzu

RISOTTO CAMPO DELL'OSTE
all'aglione, olio, peperoncino e bottarga

RICORDI DI RICCIONE
passatelli, ricci di mare e brodetto di canocchie
affumicato

RICCIOLA
salsa alla curcuma, chips di riso al rosmarino e caponata

OPPURE

TONNO SCOTTATO AL SESAMO NERO
beurre blanc al whisky

UNA CILIEGIA TIRA L'ALTRA
cremoso di mascarpone, zuppetta di ciliegie
gelato all'aceto balsamico

MENU DEGUSTAZIONE 165 - ABBINAMENTO VINI 80

I NOSTRI CLASSICI

CASSERUOLA DI PICCIONE
di Menchino Peruzzi, scalogni e pomodori verdi

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

