

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

UOVO AL POMODORO
pomodori confit e olio alle foglie di fico

VERMICELLI AL BURRO, SALVIA E CANNELLA,
e garum di verdure (ricetta di Leonardo da Vinci)

MEZZEMANICHE RIPIENA DI RAGÙ D'OCA
passata di granturco e olio al rosmarino

MEDAGLIONE DI CHIANTINA
patata farcita di funghi e salsa chimichurri

OPPURE

PORCHETTINA DI MAIALINO DA LATTE
braciolina alla senape e pere antiche alle spezie

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 e verdure, purè di carote
olio EVO, gin e pepe aromatico

ZUCCHINA E FIORE
assoluto di zuccina, fiore ripieno e semi di girasole

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

PICI AL BASILICO
aglione, parmigiano e briciole al pinolo

PARMIGIANA DI MELANZANE
fritte, basilico, pomodoro e spuma di mozzarella

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

MENU DEGUSTAZIONE 145 - ABBINAMENTO VINI 80

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

AZZURRO

Mediterraneo da a-mare

OMBRINA E SEPPIA
cetrioli e rape rosse, purè al passion fruit e menta

CAPESANTE FRITTE IN CROSTA DI KELLOGG'S
purè di fagioli e salsa ponzu

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

SPAGHETTI AL VERMOUTH
pesto di olive verdi e battuta di gamberi rossi

RICCIOLA ARROSTITA
pesche al timo e peperoni

OPPURE

TONNO IN CROSTA DI PAPPALÀ AL POMODORO
pomodoro verde e basilico

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

MENU DEGUSTAZIONE 165 - ABBINAMENTO VINI 80

I NOSTRI CLASSICI

CASSERUOLA DI PICCIONE
di Menchino Peruzzi, scalogni e albicocca alla lavanda

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