

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, pomodori verdi, gelato all'acciuga e mosto cotto

UOVO AL POMODORO

pomodori confit, cipolla stufata e olio alle foglie di fico

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

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

MEDAGLIONE DI CHIANINA

patata farcita di funghi e salsa chimichurri

OPPURE

PORCHETTINA DI MAIALINO DA LATTE

braciolina alla senape e pere antiche alle spezie

COME UNA ZUPPA INGLESE

con cuore di caffè e jelly di alchermes

MENU DEGUSTAZIONE 155 - ABBINAMENTO VINI 80

SAPORI DI CAMPAGNA

dalla fattoria alla tavola

L'ORTO GOLOSO

Insalata e verdure, purè di carote
Condimento con olio EVO, gin e pepe aromatico

ZUCCHINA E FIORE

assoluto di zuccina, fiore ripieno e semi di girasole

TORTELLI DI ERBORINATO DI PECORA

, passatina di patate, fichi e sambuco

PICI

cacio e pepe e curcuma

PARMIGIANA DI MELANZANE

pomodoro, gelato al parmigiano e spuma di mozzarella

SIGARO DI CIOCCOLATO

ripieno di susine e gelato al rum

MENU DEGUSTAZIONE 145 - ABBINAMENTO VINI 80

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

brodetto di canocchie affumicato, melanzane e bottarga

SPAGHETTI AL VERMOUTH

pesto di olive verdi e battuta di gamberi rossi

RICCIOLA ARROSTITA

cialda di tapioca, pesche al timo e salsa di 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

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

