

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

PATE' DI CACCIAGIONE
crostini, cachi verdi marinati e mosto cotto

LINGUA AL TE AFFUMICATO LAPSANG SOUCHUNG
Sedano rapa, spinacette e passion fruit

PICI AL CAFFÈ
ragù di quaglia e passata di zucca gialla

TORTELLI DI CINGHIALE
salsa di vino rosso al ginepro e cioccolato fondente

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 165 - ABBINAMENTO VINI 90

SAPORI DI CAMPAGNA

dalla fattoria alla tavola

L'ORTO GOLOSO
insalata autunnale di cavoli e radici, purè di carote
cocktail di gin, limone, olio EVO e pepe aromatico

UOVO DI FARAONA CBT E FUNGHI
fonduta di parmigiano e tartufo

I VERMICELLI DI LEONARDO DA VINCI
al burro, salvia e cannella

GNOCCHI DI PATATE
salsa di zafferano, jus di verdure .

PARMIGIANA DI MELANZANE
pomodoro, gelato al parmigiano e spuma di mozzarella

MILLEFOGLIE CON CREMA ALLA NOCCIOLA,
composta di mela cotogna e gelato al vinsanto e uvetta

MENU DEGUSTAZIONE 155 - ABBINAMENTO VINI 90

AZZURRO

Mediterraneo da a-mare

BACCALÀ ALL'AROMA DI CEDRINA
purè di topinambur, sambuco e tartufo

CAPELANTE FRITTE IN CROSTA DI KELLOGG'S
hummus di ceci 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

PESCATO DEL TIRRENO
finocchio, finocchietto e cialda di tapioca

OPPURE

TONNO IN CROSTA DI ERBE MEDITERRANEE
salsa al beurre blanc

CREMOSO DI MOZZARELLA DI BUFALA
frutti di bosco, noci pecan e gelato alle foglie di fico

MENU DEGUSTAZIONE 175 - ABBINAMENTO VINI 90

I NOSTRI CLASSICI

prevedono un supplemento di 20 euro

CASSERUOLA DI PICCIONE
di Menchino Peruzzi, scalogni e salsa di agresto

AGNELLO IN CROSTA DI VINACCE
leggermente grigliato, porri e mandarino

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 95 2 PIATTI + DESSERT 125 3 PIATTI + DESSERT 140

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