

# 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  
puntarelle, burrata, gelato all'acciuga e vincotto di fichi

BACCALÀ IN OLIOCOTTURA  
zucchine e salsa allo zafferano

PICI E ANIMELLE  
fave e pecorino

PAPPARDELLA RIPIENA  
di coniglio alla cacciatore con pesto di olive verdi

ROSATENERO DI VITELLONE  
fagioli, conserva di prugne fermentate e pomodoro

OPPURE

ANATRA ARROSTITA AL MIELE E PEPERONCINO  
kefir, peperoni e cipollotto

ZUPPA INGLESE  
una tradizionale delizia toscana

MENU DEGUSTAZIONE 165 - ABBINAMENTO VINI 80

## PRIMAVERA

*Dall'orto alla tavola*

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

SEDANO RAPA E MELANZANA ARROSTITA  
ai sapori mediterranei e salsa di borragine

RISOTTO ALLE FOGLIE DI AGLIONE  
asparagi, tuorlo d'uovo fondente e limone

CAPPELLACCI MEDICEI  
di ricotta e verdure candite e guazzetto di cicoria

COTOLETTA DI VERZA  
e patata dolce e maionese agli aromi

GIARDINO DI PRIMAVERA  
sedano dolce, rabarbaro, fragole e gelato alle arachidi

MENU DEGUSTAZIONE 155 - ABBINAMENTO VINI 80

## AZZURRO

*Il mare in campagna*

CAPELANTE FRITTE IN CROSTA DI KELLOGG'S  
cavolfiore al latte di mandorla e salsa ponzu

INSALATINA DI SEPIA  
il suo 5/4, piselli e mousse di sesamo nero

TORTELLI DI RAPA ROSSA  
zuppa di gallinella

SPAGHETTI PICCANTI  
burro e acciuga, jelly al Campari  
e olio al prezzemolo

RICCIOLA  
salsa alla curcuma, chips di tapioca e agretti

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

MENU DEGUSTAZIONE 175 - ABBINAMENTO VINI 90

## I NOSTRI CLASSICI

prevedono un supplemento di 20 euro

CASSERUOLA DI PICCIONE  
di Menchino Peruzzi, scalogni e carciofi

AGNELLO IN CROSTA DI VINACCIA  
patate in varie consistenze colori

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*