

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

LA TERRA E LE SUE RADICI
verdure primaverili, bulbi e hummus di mais

BACCALÀ IN OLIOCOTTURA
zucchine e salsa allo zafferano

PICI E ANIMELLE
fave e pecorino

CANNELLONE RIPIENO
di coniglio alla cacciatora, parmigiano e jus

ROSATENERO DI VITELLONE
fagioli, conserva di prugne e pomodoro fermentati

OPPURE

ANATRA ARROSTITA AL MIELE E PEPERONCINO
ciliegie, kefir e cipollotto

ZUPPA INGLESE
Il dolce toscano per eccellenza con alchermes e caffè

MENU DEGUSTAZIONE 165 - ABBINAMENTO VINI 80

PRIMAVERA

dall'orto alla tavola

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

FIORE DI ZUCCHINA RIPIENO
di pappa col pomodoro, pesto al basilico e semi di girasole

PATERNOSTRI ALL'AGLIONE
passata di patate, tuorlo d'uovo fondente e tartufo

CAPPELLACCI MEDICEI
di ricotta e verdure candite con salsa di peperoni dolci

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

FRAGOLE E PANNA
il connubio perfetto con biscotto al cocco e lime

MENU DEGUSTAZIONE 155 - ABBINAMENTO VINI 80

AZZURRO

il mare in campagna

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

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

RISOTTO AFFUMICATO "GLI AIRONI"
mantecato al burro, acciughe e salicornia

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

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 DEL PERUZZI
pera coscia all'alloro, nocciole e scalogno

AGNELLO IN CROSTA DI VINACCIA
millefoglie di patate al rosmarino e bietola

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