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

TERRINA DI CACCIAGIONE E IL SUO FONDO
cialda croccante, cachi e jelly al vinsanto

POLPETTE DI CINGHIALE FRITTE IN CROSTA DI KELLOGG'S
passata etrusca di ceci e castagne

PICI AL VINO ROSSO
aglione, salsa di porri e animelle

PAPPARDELLA RIPIENA DI LEPRE
salsa dolceforte

OSSOBUCO
salsa di midollo, gremolada e patate

OPPURE

CAPRIOLO ALLA "WELLINGTON"
sfoglia al ginepro, salsa alla senape e funghi

ZUPPA INGLESE
il dolce toscano per eccellenza con alchermes e caffè

MENU DEGUSTAZIONE 165 - ABBINAMENTO VINI 90

AZZURRO

il mare in campagna

BACCALÀ
pastinaca alla curcuma, cavoli, olio di shiso

SPIEDO DI SPADA E CALAMARI
arrostito al kamado, topinambur e passion fruit

RISOTTO AL PESTO DI LIMONE AFFUMICATO
e ragù di triglia di scoglio

SPAGHETTI PICCANTI AL VERMOUTH
battuta di gamberi rossi e olive verdi

PESCATO ALLE ERBE AROMATICHE
burro, finocchi gratinati, salsa di acciughe e capperi

OPPURE

TONNO SCOTTATO
patate al rosmarino, lupini e olio di foglie di fico

CACIO E PERE
composta di fichi d'india e pistacchi

MENU DEGUSTAZIONE 175 - ABBINAMENTO VINI 90

HORTUS

Il giardino segreto

L'ORTO GOLOSO CAVOLI E RADICI, FRUTTI DI BOSCO
cocktail di gin, limone, olio EVO e pepe aromatico

CAVOLO NERO
verdure autunnali, passata di fagioli zolfini e olio nuovo

VERMICELLI ALLA SALVIA,
zucchero bruno e cannella
ricetta originale di Leonardo da Vinci

BOTTONI DI PARMIGIANO 60 MESI
carabaccia e tartufo

CARCIOFO CON UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA
fonduta di pecorino e tartufo

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

MENU DEGUSTAZIONE 155 - ABBINAMENTO VINI 80

I NOSTRI CLASSICI

prevedono un supplemento di 20 euro

CASSERUOLA DI PICCIONE DEL PERUZZI
scalogno e carciofo

AGNELLO DEL VIGNAIOLO
in crosta di vinacce, polenta, uva e rapa

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

RELAIS & CHATEAUX