

ESTATE 2023

Amo l'uso di ingredienti colorati e a Km 0 per celebrare la Toscana e le sue tradizioni; mi lascio ispirare anche da luoghi, momenti ed emozioni per creare un menu attento alla sostenibilità

Alvia Baracchi

ESTATE IN CAMPAGNA

Un menu vegetariano con verdure dell'ortolano del Sodo ed erbe del nostro giardino

FIORI DI ZUCCA ripieni di melanzana, capperi e cioccolato bianco con burrata e menta

UOVO A BASSA TEMPERATURA dell'EggCelsior Hotel, funghi, pecorino e tartufo estivo

LASAGNA DI VERDURE e pasta fine, jus di verdure arrostiti

TORTELLI ALLO ZAFFERANO dell'azienda La Rinascita, passata di piselli ed essenza di caffè

POMO D'ORO caprese tiepida con mozzarella di bufala e quinoa, salse di pomodoro e basilico

IL GIARDINO A PRIMAVERA panna, fragole e cioccolato

MENU DEGUSTAZIONE 145 / Vini in abbinamento 75

VIAGGIO IN TOSCANA

Un percorso tra le spezie e gli aromi della Toscana

PATÈ DI FEGATINI con jelly al vinsanto, albicocca e lavanda

LINGUA AL TE' AFFUMICATO Lapsang Souchong, sedano rapa e salsa al passion fruit

PICI di pomodoro all'aglione della Valdichiana con salsa di bruschetta

CANNELLONE alla cacciatora con salsa di carote al coriandolo e parmigiano

AGNELLO affumicato in crosta rosmarino, ciliegie e scalogno

OPPURE

MAIALINO da latte al finocchietto con radici e tuberi abbrustoliti

Millefoglie con crema chantilly, gelato alla crema, lemon curd ed "acquarosa" di Leonardo Da Vinci

MENU DEGUSTAZIONE 140 / Vini in abbinamento 70

AZZURRO

Pesci dei nostri mari assolutamente sostenibili abbinati ai sapori del nostro territorio

ORTO MEDITERRANEO Ombrina marinata e scampi agli agrumi, cetrioli, rape rosse e frutto della passione

ALICI farcite di datteri Medjoul, puntarelle e garum di acciuga

RISOTTO DI RISO ISOS Campo dell'Oste all'ortica e menta, baccalà mantecato e lamponi

SPAGHETTI un po' piccanti al vermouth, crudo di gamberi rossi e pesto di olive verdi

PESCATO DEL GIORNO curcuma, zenzero e fagiolini

Oppure

ROMBO con salsa di pappa di pomodoro e limone, cimichurri di pomodoro verde e acqua aromatica

UNA STORIA DI PASSIONE...cioccolato e ciliegie

MENU DEGUSTAZIONE 155 / Vini in abbinamento 75

I NOSTRI CLASSICI

CASSERUOLA di piccione di Menchino Peruzzi ripieno di pan del garzone, funghi alla menta

ROSATENERO DI CHIANTINA al peposo, patate in varie consistenze e colori

FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI PECORINI, VACCINI E DI CAPRA

pera al rosmarino, miele di castagno, marmellata di melanzane al coriandolo e pane caldo alle noci

À la Carte

Il menu può essere servito à la carte scegliendo tra le portate dei menu degustazione
2 PIATTI A SCELTA 80 3 PIATTI A SCELTA INCLUSO DESSERT 105 4 PIATTI A SCELTA INCLUSO DESSERT 120

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE SONO SERVITI PER L'INTERO TAVOLO

Non si possono escludere contaminazioni crociate relative ad allergeni durante la preparazione. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze