

# MENU AUTUNNO 2021

**Amo l'uso di ingredienti colorati e a Km "vero" per celebrare la Toscana e le sue tradizioni; mi lascio ispirare anche da luoghi, momenti ed emozioni per creare menu moderni con attenzione alla sostenibilità.**

*Silvia Baracchi*

## AUTUNNO IN TOSCANA

RIBOLLITA che passione! Un classico della cucina toscana con pane sciocco, cannellini e un tocco di cipollina in erba 1

LINGUA AL TE AFFUMICATO Lapsang Souchong, germogli di spinaci e salsa al passion fruit 9

PICI alla carbonara di cachi con guanciale di cinta croccante 1-7

CANNELLONE RIPIENO alla cacciatora, cremoso di carote al corinandolo e fonduta di parmigiano 1-3-7

MAIALINO il capocollo e le costine al finocchietto selvatico 9

OPPURE

ROSATENERO DI CHIANINA con salsa al pepe verde e rosa, patate ai profumi dell'aromario 9

LO ZUCCOTTO del Buontalenti 1-3-7

MENU DEGUSTAZIONE 125 EURO

## IL BOSCO

PATE' DI CACCIAGIONE con pera al pistacchio e succo di sambuco 1-3-8

IL BOSCO E L'UOVO cotto a bassa temperatura, funghi e tartufo 3-7

ZUPPA DEL TARLATI con polpettine di fagiano fritte 1-3-7-9

PAPPARDELLA RIPIENA DI LEPRE su salsa dolceforte 1-3-7-9

QUAGLIA farcita con fichi secchi e salsiccia, radicchio e patata viola 9

OPPURE

PASTICCIO DI CINGHIALE in crosta di vinacce, zucca e cavolo nero 9

BRIGIA millefoglie, crema tiramisù, castagne e salsa di cachi all'alloro 1-3-7

MENU DEGUSTAZIONE 125 EURO

## IL NOSTRO CLASSICO

Casseruola di piccione arrostito, carciofi arrostiti, scalogno e rigatino €44

## AZZURRO

CAPESENTA cavolfiore e mandorle, croccante di pane al bergamotto 1-8-14

POLPO AFFUMICATO, topinambur e quinoa al rosmarino 1-7-14

RISOTTO di riso Carnaroli Riserva, zucca, gamberi rossi e spezie 2-9

SPAGHETTI un po' piccanti all'alchermes, acciuga e panna acida 1-4-7

PESCATO DEL GIORNO salsa al gin, barbabietola fermentata e caviale di alghe 4-7

Oppure

BACCALÀ su zuppetta di sedano, uvetta e pinoli 4-8-9

CACIO DOLCE AGLI AGRUMI con sorbetto ai fichi d'India 3-7

MENU DEGUSTAZIONE 135 EURO

## L'ORTO DEI GOLOSI

LA PANZANELLA all'aceto antico, frutta e verdure autunnali 1

RAVIOLI di noci e radicchio con succo di melagrana e zenzero 1-3-8

ZUPPA ETRUSCA DI CECI E CASTAGNE con farro e blu di pecora 1-7

FINOCCHIO ARROSTITO agli aromi dell'altro mondo

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI del territorio e di altre regioni accompagnati da pere al rosmarino, miele di castagno, marmellata di melanzane al coriandolo e pane caldo alle noci 1-3-7-8

DOLCE TENERO AL CIOCCOLATO fondente Vestri, crema al caffè, banana caramellata alle spezie toscane e gelato all'olio extra vergine di oliva 1-3-7

MENU DEGUSTAZIONE 110 EURO

## À la Carte

Il menu può essere servito à la carte scegliendo tra le portate dei menu degustazione  
**2 piatti a scelta € 70    3 piatti a scelta incluso dessert € 90    4 piatti a scelta incluso dessert € 110**

Table pleasure 10.00

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