

AUTUNNO 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

IL BOSCO IN AUTUNNO

Menu a base di tartufo

ZUCCOTTO DI PATATA farcito di funghi gallinacci e tartufo nero

UOVO DELL'EGGCELSIOR HOTEL zabaione di parmigiano, cardi e tartufo bianco

ZUPPA DEL TARLATI di fagiano con tartufo nero

RAVIOLI TARTUFATI alle erbe aromatiche e tartufo bianco

QUAGLIA ripiena di castagne e tartufo con zucca arrostita al rosmarino

TIRAMISÙ AL TARTUFO, cioccolato e marsala
Gelato all'olio novello

MENU DEGUSTAZIONE 190 / Vini in abbinamento 75

VIAGGIO IN TOSCANA

Un tripudio di aromi e colori

PRALINA DI CINGHIALE al pistacchio con camouflage boschivo e succo di melagrana

LINGUA AL TE' AFFUMICATO Lapsang Souchong, sedano rapa salsa al frutto della passione

PAPPARDELLE RIPIENE di Chianina, pommarola bechamel leggera alla noce moscata

PICI DA MEDITAZIONE al vino rosso, parmigiano 36 mesi e aroma di tabacco nero toscano

ANATRA ALLE SPEZIE TOSCANE, cicoria e cipolla arrostita all'aroma di karkadè
Oppure

AGNELLO in crosta di vinacce, uva e salsa di mosto cotto

TORTA DI NOCCIOLE E MELA con salsa di mele cotogne e cioccolato

MENU DEGUSTAZIONE 145 / Vini in abbinamento 75

AZZURRO

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

CAPESANTE cavolo e curcuma

CALAMARI brodetto di cacciucco alla salvia e limone

RISOTTO DI RISO ISOS Campo dell'Oste, topinambur, garum di alici e sambuco

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

BACCALÀ della Valdichiana con bietola, pinoli e uvetta

Oppure

DENTICE finocchi, limone candito e salsa allo zafferano

DELIZIA DI CASTAGNE AL RUM con salsa di cachi

MENU DEGUSTAZIONE 155 / Vini in abbinamento 75

I NOSTRI CLASSICI

CASSERUOLA DI PICCIONE di Menchino Peruzzi ripieno di pan del garzone, carciofi e scalogno

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

FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI PECORINI A LATTE CRUDO, ERBORINATI, 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

2 PIATTI A SCELTA E DESSERT 105

3 PIATTI A SCELTA E 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