



RELAIS LE JARDIN
RESTAURANT
FIRENZE

Percorsi di cucina italiana in trasformazione

Un processo vivo e silenzioso guida la nostra cucina: capace di trasformare la materia, esaltare la memoria e dare nuova profondità al gusto.

Ogni menù degustazione nasce da un'idea di tempo lento e consapevole, dove la fermentazione – intesa come tecnica e come visione – accompagna ingredienti locali e stagionali in una continua evoluzione.

Nulla resta fermo: i sapori si stratificano, la tradizione si rinnova, la materia si racconta.

Nei piatti dello Chef Claudio Lopopolo, la cucina italiana si apre al cambiamento mantenendo salde le proprie radici.

È un viaggio tra luoghi, ricordi e intuizioni, in cui ogni dettaglio è pensato per emozionare.

Come il gusto, come la vita, anche la cucina è in continua trasformazione.

PUGLIA: TRA LE ONDE DI DUE MARI

Pane rustico e taralli artigianali

Benvenuto dello Chef

Tiella in fermento

Assassinio a Sorrento

Spaghettone Benedetto Cavalieri con crema di cicoria fermentata,
fave, salicornia e cicale di mare

U ciambutt

Mousse di yogurt greco con granita di kiwi e cetrioli

Sospiro di Bisceglie
con gelato alla mandorla tostata e gel di amarena

110

Abbinamento enologico:

Selezione di 3 calici

50

Selezione di 5 calici

75



RELAIS LE JARDIN
RESTAURANT
FIRENZE

TERRA

Pane rustico e taralli artigianali

Benvenuto dello Chef

Animella di vitello al cartoccio, glassata al garum di asparagi,
con olio all'alloro e maionese al rafano

Assassinio a Sorrento

Tortelli ripieni di ragù d'anatra con taccole arrosto,
salsa al foie gras e gel di arancia fermentata

Petto e coscia di piccione di "Laura Peri", gel di cioccolato aromatico, daikon e agretti

Mousse di yogurt greco con granita di kiwi e cetrioli

Pan brioche tostato con ganache al cioccolato bianco, nocciole e tartufo nero

110

Abbinamento enologico:

Selezione di 3 calici

50

Selezione di 5 calici

75



RELAIS LE JARDIN
RESTAURANT
FIRENZE

RADICI

Pane rustico e taralli artigianali

Benvenuto dello Chef

Volevo essere una ribollita

Assassinio a Sorrento

Risotto Meracinque all'ortica con kefir di latte e limone fermentato

Carciofo glassato con crema di aglio nero,
robiola di Roccaverano e paprika affumicata

Mousse di yogurt greco con granita di kiwi e cetrioli

Meringa croccante con fragole in osmosi, mousse al mascarpone e piselli

110

Abbinamento enologico:

Selezione di 3 calici

50

Selezione di 5 calici

75



RELAIS LE JARDIN
RESTAURANT
FIRENZE

VITA

Pane rustico e taralli artigianali

Benvenuto dello Chef

Tiella in fermento

Volevo essere una ribollita

Assassinio a Sorrento

Tagliolini mantecati al burro di bufala affumicato con crema di ostriche Tarbouriech, polvere di lime nero, estratto di prugna latte-fermentato e polvere di caviale Calvisius

Filetto di dentice con funghi cardoncelli, aglio nero e salsa al pepe verde

Filetto di bisonte maturato al koji con beurre blanc, lattuga arrosto sedano rapa

Mousse di yogurt greco con granita di kiwi e cetrioli

Pera fermentata con gel di limone e spuma alla vaniglia

135

Abbinamento enologico:

Selezione di 3 calici

50

Selezione di 5 calici

75

Selezione di 7 calici

95



RELAIS LE JARDIN
RESTAURANT
FIRENZE

LIBERO

Un percorso a mano libera di dieci portate che nascono dall'ascolto della stagione, della materia e del tempo.

Un'esperienza pensata per chi desidera affidarsi completamente alla visione dello Chef Lopopolo.

175

Abbinamento enologico:

Selezione di 3 calici

50

Selezione di 5 calici

75

Selezione di 7 calici

95

À LA CARTE

Un invito a creare, piatto dopo piatto, il vostro viaggio tra i sapori.

Componete liberamente il vostro percorso, scegliendo tra i piatti dei menù degustazione.

Scelta minima: 2 portate

2 portate

75

3 portate

98

Dessert

18

Coperto **5**



RELAIS LE JARDIN
RESTAURANT
FIRENZE