

MENU

*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*

Silvia Baracchi

VIAGGIO IN TOSCANA

Tra tradizione e fantasia

BATTUTA DI CHIANINA

in cialda croccante, vinaccia e maionese al vino

LINGUA AL TE

Lapsang Souchong, sedano rapa e passion fruit

ZUPPETTA DI ZUCCHINE

alla menta, formaggio di capra e zafferano di Teverina

TORTELLI D'OCA

passata di granturco, olio all'anice e pop-corn

ROSATENERO

di vitellone agresto di pomodori verdi

OPPURE

ANATRA

miele e peperoncino, albicocche alla lavanda e cipollotto

CREMOSO DI RICOTTA

cuore di sambuco e caramello sale e miele

Menu degustazione 160 / abbinamento vini 80

AZZURRO

Il mare in campagna

POMODORO A SORPRESA

con palamita marinata e gambero rosso

CALAMARI

essenza di cacciucco alla salvia e limone

RISOTTO CAMPO DELL'OSTE

ostriche, zenzero e aroma di caffè

SPAGHETTI

piccanti all'alchermes, burrata, acciughe e capperi

PESCATO DEL GIORNO

con peperoni, pesca e origano fresco

OPPURE

BACCALA'

olio di foglie di fico, patate e ceci

GREEN VELVET

spinaci, lamponi e sorbetto

Menu degustazione 165 / abbinamento vini 80



ESTATE IN CAMPAGNA

Dall'orto alla tavola

L'ORTO GIOIOSO

verdure, erbe e fiori con succo di indivia

FIORI DI ZUCCHINA

panzanella all'aceto antico, pomodoro e basilico

CHIOCCIOLE CON PESTO DI CAVOLELLA

nocciole e zenzero, salsa di rapette rosse e agrumi

PICI, ASSOLUTO DI POMODORO

aglione della Valdichiana, burro all'artemisia

PARMIGIANA

Io non l'ho mai mangiata una parmigiana così!

TIRAMISU'

Menu degustazione 145 / abbinamento vini 70

I NOSTRI CLASSICI

I piatti della memoria

CASSERUOLA di piccione di Menchino Peruzzi

arrostito con scalogno e susine

AGNELLO in crosta di erbe aromatiche,

radici e bulbi

FORMAGGI

DAL NOSTRO CARRELLO 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

E' POSSIBILE ORDINARE A LA CARTE SCEGLIENDO DAI MENU DEGUSTAZIONE

due portate 90

due portate + dessert 120

tre portate + dessert 135

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE SONO SERVITI PER L'INTERO TAVOLO

informate il personale di sala in presenza di allergie e/o intolleranze alimentari