

Menù alla Carta

Executive Chef Juan Quintero

Credo nella bellezza, nel gesto di raccogliere una verdura dalla pianta pochi minuti prima di cucinarla, e vorrei che ritrovaste questa bellezza nei piatti che vi proponiamo. La terra produce queste eccellenze ed è la nostra guida nella ricerca di un equilibrio speciale fra eleganza e semplicità. Vorrei che l'esperienza a tavola fosse un momento di immensa felicità e che fossero sempre i profumi di ogni piatto a parlare di noi, raccontando i sapori e l'autenticità degli ingredienti di questo territorio. Cucinare è un atto d'amore, ed è questa l'esperienza che vorremmo trasmettere con la nostra cucina, l'amore che ogni giorno coltiviamo per la buona tavola e per la Toscana.

Chef Juan Quintero

I Miei Piatti del Cuore

4 piatti — € 90

Le novità 2020

7 assaggi — € 135

Tra il Mare e l'Orto Felice
Calamaretti Spillo e Cuori di Palma
Bottoni di Cavolo Nero
Riso del Chianti
Tuberi in Terracotta Toscana alla Royale
Agnello con Melanzane e Cedro
Fior di Capperi, Mandorle e Zafferano della Val d'Orcia
Petit Four

Calici in Accompagnamento

€ 75

Di cui due Rarità d'Annata San Felice

€ 120



Enrico Bartolini

Per Iniziare

Scampi Reali Tiepidi con Salsa Aurora (SG)

€ 43

Calamaretti Spillo in Cacciucco Leggero (SG)

€ 39

Crudo di Manzo ai Profumi del Tirreno (SG)

€ 35

I Primi

Bottoni di Cavolo Nero, Fagiolini e Curry Giallo (V)

€ 30

Spaghettoni di Grano Duro, Pinoli di San Rossore e Ricci di Mare

€ 38

Riso del Chianti: Cinghiale, Olive e Cipressi

€ 35

Secondi

Orata in Foglie di Limone, Zucchine Trombette e Finocchietto Selvatico (SG)

€ 46 per persona — min 2 persone

Piccione Arrosto con Porcini e Noce Moscata (DVSG)

€ 44

Agnello con Melanzane al Carbone e Cedro (SG)

€ 40

La Cucina Dolce

Fior di Cappero, Bergamotto, Mandorle e Zafferano della Val d'Orcia (SG)

€ 18

Soufflé al Caffè con Stracciatella al Cedro Candito

€ 18

Pigna di Caramello, Pompelmo Rosa e Rum

€ 16

(SG) = Senza Glutine / (DVSG) = Disponibile in versione Senza Glutine
(V) = Vegetariano / (DVV) = Disponibile in versione Vegetariana e/o Vegana

Prezzi in €, IVA e servizio inclusi

I piatti o gli ingredienti indicati nel menù sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.

Per allergie o intolleranze specifiche si prega di rivolgersi al personale. Alcuni piatti o bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n.1169/2011. Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



Enrico Bartolini