

lunch

La nostra proposta di lunch è di un momento conviviale e leggero, è anche il risultato di anni di ricerca sul territorio e altrove. Una ricerca costante di evolversi, mantenendo la semplicità che comporta la pausa pranzo.

Crediamo nei sapori puri e decisi, in pochi e sempre freschissimi ingredienti, nella capacità creativa e nel cibo onesto.

Vi invitiamo a provare i menu degustazione a disponibile a cena, dove il nostro Chef Juan vi darà il benvenuto in Chianti.

burrata pomodori arrosto	10
olive di Volpaia marinate in crosta ai semi	8
Crostata di tartare di manzo anacardi rafano nocciole	13
asparagi pecorino mandorle Bernaise cipresso	12
carciofo pistachio patate dolci cocco leggermente piccante	12
tacos di baccala pickle di pomodori verdi avocado	13
Tonno marinato in casa mole al chianti prugne	13
Insalata di polpo sedano rapa stracciatella fave	14

Chef de cuisine Juan Quintero

Panforte ai fegatini di pollo, arance, fichi, mandorle 14

Terrina di *foie gras* | mela verde | vinsanto di Volpaia 16

PRIMI

Orecchiette | pisello | cavolo nero | pecorino erborinato 12

Pappardelle | ragù di cinghiale | spugnole | tartufo 14

Agnolotti | caprino | barbabietola | limone 13

Spaghetti | cacio | zafferano | camomilla 12

Ravioli | anatra confit | bergamotto | ceneri di radicchio 15

Selezioni di salumi Salumificio storico Anzuini, Firenze 14

Selezione di Formaggi a latte crudo "Il Casale" 15

Bistecca alla fiorentina 6,5/100g

Chef de cuisine Juan Quintero

dinner

Volpaia

3 portate | dolce
3 Courses | dessert

35

Chianti

4 portate ispirate nella tradizione Toscana
4 Courses from the tuscan tradition

42

Raices

Come un cuoco sudamericano incontra la Toscana
How a latin american chef cooks in Tuscany
8 portate
8 courses

58

1/2 Raices

Come un cuoco sudamericano incontra la Toscana (mezzo)
How a latin American chef cooks in Tuscany (half)
4 portate
4 courses

42

Bistecca alla fiorentina T Bone steak 6,5 | 100g

Wine and cocktail pairing Abbinamento vini e cocktail

per 3 portate | for 3 courses
15

per 4 portate | for 4 courses
20

per 8 portate | for 8 courses
35

dessert

Bitter Chocolate | Gorgonzola | tonka
Ciccolato fondente / Gorgonzola / tonka

ricotta ri-cotta
cardamom | grape fruit | carot cake croutons
ricotta ri-cotta
Cardamomo / pompelmo / crostini alle carote

Tamarind | sesame pavlova
Meringata | tamarindo | sesamo

Miso ice cream | sweet fettunta pain perdù-like
Gelato al miso / fettunta dolce al caramello

Tiramisù | pecorino cheese | truffle
Tiramisù / pecorino / tartufo

8

Cheese Board
Selezione di formaggi
Il Casale

15

Gin Tonic and Cocktail list available
Disponibile la nostra carta di Gin tonic e Cocktail di Autore