





Benvenuti nella nostra famiglia!

Al Perucà, la passione per la buona cucina è un legame che ci unisce da generazioni. Lidia e Fabio, i fondatori, hanno iniziato questo percorso 33 anni fa e oggi le nostre figlie Elisa e Emma sono orgogliosamente al nostro fianco.

Siamo qui per condividere con voi la nostra tradizione, fatta di ricette tramandate e ingredienti del nostro territorio selezionati con cura. Lasciatevi coccolare dai nostri piatti, preparati con amore e dedizione.

Welcome to our family!

At Perucà, our passion for good food is a bond that unites us across generations. Lidia and Fabio, our founders, started this journey 33 years ago, and today our daughters Elisa and Emma are proudly by our side.

We're here to share our tradition with you, made up of passed-down recipes and carefully selected ingredients of our territory. Let yourself be pampered by our dishes, prepared with love and dedication.

In Cucina | In the Kitchen

Axel Caldani

Gaia Severino  
Rafikul Munshi  
Sagar Munshi

In Sala | In the Dining Room

Dario Ferri  
Stefania Zagami

**Coperto – Cover 3,50**

**WI-FI: Peruca1993**

# Percorsi

\*la scelta del menu deve essere la stessa per tutti i commensali del tavolo

## ***Radici E Intuizioni***

### **Da Livorno a San Gimignano**

cecina, coniglio confit, carota arrosto, terra di olive,  
riduzione di Vernaccia di San Gimignano

### **Il nostro Risotto dal '93**

prosciutto di cinta senese, crema di zucchine, tartufo di stagione

### **“Omaggio al Rinascimento”**

fusilloni, cipolla di Certaldo, mandorle salate, riduzione di aceto di mele, alloro

### **Maialino**

maialino, Vernaccia di San Gimignano, bietola, vellutata al porro e Zafferano

### **La Cheesecake**

cheesecake scomposta con crema al cioccolato bianco,  
pepe verde del Sichuan, coulis di gelsi, crumble

60

## ***La Toscana Che Non Ti Aspetti***

### **Orto Freddo**

vellutata fredda di piselli e menta piperita, gelato salato al porro,  
olio alla menta, sfoglia di pane toscano

### **Polpo**

polpo arrosto laccato al nero di seppia,  
essenza di cacciucco alla livornese, chips di patata

### **Spaghettone**

spaghettone, burro agli agrumi e dragoncello, carbone vegetale,  
bisque, crudo di gamberi, nocciole

### **Bottone**

pasta fresca allo Zafferano ripiena con cuore liquido di cinghiale,  
infuso freddo al mirto, pinoli

### **Pescato del Giorno**

pescato del giorno, consommè di pomodori datterini, terra di olive nere,  
olio al prezzemolo, aria di limone

### **Anatra**

petto d'anatra, susine, indivia scottata

### **Le Tre Terre**

ganache al cioccolato fondente 72%, riduzione di sangiovese,  
gelato all'olio EVO di San Gimignano e sale di Volterra

82

**Comunicare eventuali allergie e intolleranze**

# Journey

\*The choice of menu must be the same for all table guests

## ***Roots and Intuitions***

### **From Livorno to San Gimignano**

chickpea pie "cecina", rabbit confit, roasted carrot, black olive soil, and vernaccia di San Gimignano wine reduction

### **Our Risotto Since '93**

cinta senese ham, zucchini cream, and seasonal truffle shavings

### **"Homage to the Renaissance"**

fusillone pasta with Certaldo onion, salted almond, apple cider reduction, and bay leaf powder

### **Suckling Pig**

suckling pig, vernaccia di San Gimignano wine, chard, and smooth potato cream with leek and saffron

### **Cheesecake**

deconstructed cheesecake with white chocolate cream, Sichuan pepper, mulberry coulis, and crumble

60

## ***The Tuscany You Don't Expect***

### **Chilled Garden**

chilled green pea and peppermint soup, leek ice cream, mint-infused oil, and a crispy Tuscan bread wafer

### **Octopus**

roasted octopus lacquered with squid ink, Livornese "cacciucco" seafood essence, and crunchy potato chips

### **Spaghettone**

spaghettone pasta, citrus butter and tarragon, vegetable charcoal, bisque, raw shrimps, and toasted hazelnuts

### **Bottone**

homemade fresh pasta with saffron filled with liquid wild boar heart, chilled wild myrtle infusion, and pine nuts

### **Catch of the Day**

catch of the day, datterini consommé, olive crumble, parsley oil, and lemon foam

### **Duck**

duck breast with its jus, plum, seared endive

### **The Three Lands**

72% dark chocolate ganache, sangiovese wine reduction, San Gimignano extra virgin olive oil ice cream, and Volterra salt

82

**Communicate any allergies and intolerances**

## Menu à la Carte

### *Antipasti*

- 22 **L'Estate Toscana**  
battuta di Scottona, cetriolo e gin toscano, mayo al basilico,  
cipolla di Certaldo, pane croccante al pomodoro
- 17 **Da Livorno a San Gimignano**  
cecina, coniglio confit, carota arrosto, terra di olive,  
riduzione di Vernaccia di San Gimignano
- 13 **Orto Freddo**  
vellutata fredda di piselli e menta piperita, gelato salato al porro, olio alla menta,  
sfoglia di pane toscano
- 18 **Polpo**  
polpo arrosto laccato al nero di seppia, essenza di cacciucco alla livornese,  
chips di patata
- 22 **Selezione di Salumi Toscani e Formaggi**  
prosciutto, salame, finocchiona e capocollo, pecorini di differenti stagionature

### *Pasta*

- “Omaggio al Rinascimento”** 16  
fusilloni, cipolla di Certaldo, mandorle salate,  
riduzione di aceto di mele, polvere di alloro
- Spaghettone** 20  
spaghettone, burro agli agrumi e dragoncello, carbone vegetale, bisque,  
crudo di gamberi, nocciole tostate
- Bottone** 23  
pasta fresca allo Zafferano ripiena con cuore liquido di cinghiale,  
infuso freddo al mirto e pinoli
- Il Nostro Risotto dal '93** 23  
prosciutto di cinta senese, crema di zucchine,  
tartufo fresco di stagione
- Pici della Tradizione** 19  
pici fatti in casa al ragù bianco di Cinta Senese, rosmarino,  
spuma leggera di ricotta di pecora

**Comunicare eventuali allergie e intolleranze**

## *Secondi*

- 24 **Il Maialino**  
Maialino, Vernaccia di San Gimignano, bietola,  
vellutata al porro e Zafferano
- 18 **Uovo 63**  
uovo 63°, brunoise di verdure, spuma di ricotta di pecora, crema di zucchine,  
riduzione alla Vernaccia di San Gimignano
- 25 **Pescato del Giorno**  
pescato del giorno, consommè di pomodori datterini, terra di olive nere,  
olio al prezzemolo, aria di limone
- 26 **L'Anatra**  
petto d'anatra, susina, indivia scottata
- 26 **La Tagliata del Territorio**  
tagliata di Scottona, olio EVO del territorio e barbabietola in consistenze diverse  
*con aggiunta di tartufo fresco 29*

### **Bistecca alla Fiorentina**

***Cotta alla griglia, selezione minima 1,2 kg:***

scottona selezionata "Dry Aged" **8,5 € x ht**

## **Contorni**

**6 €** patate nostrali al forno al rosmarino

**6 €** Spinaci freschi saltati all'olio ed aglio

**9 €** Insalatina mista di stagione di campo

**Comunicare eventuali allergie e intolleranze**

# Menu à la Carte

## *Starter*

- 22 **The Tuscan Summer**  
Scottona beef tartare, cucumber and gin, basil mayo, onion, and tomato crispy bread
- 17 **From Livorno to San Gimignano**  
chickpea pie "cecina", rabbit confit, roasted carrot, black olive soil, and vernaccia di San Gimignano wine reduction
- 13 **Chilled Garden**  
chilled green pea and peppermint soup, leek ice cream, mint-infused oil, and a Tuscan bread wafer
- 18 **Octopus**  
roasted octopus lacquered with squid ink, Livornese "cacciucco" seafood essence, and potato chips
- 22 **Tuscan Salami Selection**  
prosciutto, salami, finocchiona and capocollo cured meats, pecorino cheeses in different maturations

## *Pasta*

- "Homage to the Renaissance"** 16  
fusillone pasta with Certaldo onion, salted almond, apple cider reduction, and bay leaf powder
- Spaghettone** 20  
spaghettone pasta, citrus butter and tarragon, vegetable charcoal, bisque, raw shrimps, and toasted hazelnuts
- Bottone** 23  
homemade fresh pasta with Saffron filled with liquid wild boar heart, chilled wild myrtle infusion, and pine nuts
- Our Risotto Since '93** 23  
cinta senese ham, zucchini cream, and seasonal truffle shavings
- Pici** 19  
homemade pici pasta, white Cinta Senese ragout, rosemary, and a sheep's ricotta foam

**Communicate any allergies and intolerances**

## ***Main Course***

24 **Suckling Pig**

suckling pig lacquered with vernaccia di San Gimignano wine, chard,  
and smooth potato cream with leek and saffron

18 **Egg 63°**

63° slow-cooked egg, vegetable brunoise, sheep's ricotta foam, zucchini cream,  
and Vernaccia di San Gimignano reduction

25 **Catch of the Day**

catch of the day, datterini tomato consommé, black olive soil, parsley oil,  
and a lemon air

26 **Duck**

duck breast with its jus, plum, seared endive

26 **Scottona Beef**

prime Scottona beef sirloin steak, and beetroot served in ta different textures  
*with the addition of fresh truffle 29*

**Florentine Steak**

**dry aged** scottona beef grilled      minimum 1,2kg      **8 € x ht**

## **Side Dishes**

**6 €** rosemary roasted local potatoes

**6 €** fresh spinach sautéed with garlic and extra virgin olive oil

**9 €** mixed seasonal wild field salad

**Communicate any allergies and intolerances**

## La Dolce Conclusione

- 9 **Contrasti d'Estate**  
crema di melone e zenzero, gelato al basilico, brunoise di pesche fresche
- 9 **Ricordo Di Una Merenda Toscana**  
gelato al rosmarino bruciato, cialda di pane croccante al mosto cotto toscano, nuvola di latte di capra e gocce di miele
- 10 **La Cheesecake**  
cheesecake scomposta con crema al cioccolato bianco, pepe verde del Sichuan , coulis di gelsi, crumble
- 10 **Le Tre Terre**  
ganache al cioccolato fondente 72%, riduzione di sangiovese, gelato all'olio extravergine di San Gimignano e sale di Volterra
- 22 **La Nostra Selezione Di Formaggio**  
accompagnati da miele al tartufo e confetture del nostro orto

**Comunicare eventuali allergie e intolleranze**

## The Sweet Conclusion

- 9 **Summer Contrasts**  
melon and ginger cream, basil ice cream, and fresh peach brunoise
- 9 **A Tuscan Snack Memory**  
burnt rosemary ice cream, crispy bread wafer with tuscan cooked grape must, goat's milk cloud, and organic honey drops
- 10 **Cheesecake**  
deconstructed cheesecake with white chocolate cream, Sichuan pepper, mulberry coulis, and crumble
- 10 **The Three Lands**  
72% dark chocolate ganache, sangiovese wine reduction, San Gimignano extra virgin olive oil ice cream, and Volterra salt
- 22 **Our Fine Cheese Selection**  
served with gourmet truffle honey and homemade jams from our garden

**Communicate any allergies and intolerances**

## Legenda Allergeni

**L'Estate Toscana:** latticini, sedano, solfiti, uova / celery, sulphur dioxide and sulphites, , milk and product thereof (Including lactose), eggs

**Da Livorno a San Gimignano:** latticini, sedano, solfiti / celery, sulphur dioxide and sulphites, , milk and product thereof (Including lactose)

**Orto Freddo:** latticini, glutine, solfiti / milk and product thereof (Including lactose), sulphur dioxide and sulphites, cereals containing gluten,

**Polpo:** molluschi, sedano, solfiti / shellfish, sulphur dioxide and sulphites, celery

**Selezione di Salumi e Formaggi:** latticini, solfiti / milk and product thereof (including lactose), sulphur dioxide and sulphites

---

**Omaggio al Rinascimento:** glutine, solfiti, frutta a guscio, sedano / cereals containing gluten, sulphur dioxide and sulphites, celery, nuts

**Spaghettono:** glutine, solfiti, crostacei, latticini, sedano, frutta a guscio / cereals containing gluten, shellfish, milk and product thereof (including lactose), sulphur dioxide and sulphites, nuts

**Bottone:** glutine, solfiti, frutta a guscio, sedano, latticini / gluten, milk and product thereof (including lactose), nut, celery, sulphur dioxide and sulphites

**Il Nostro Risotto Dal 93:** latticini, sedano, solfiti / milk and product thereof (including lactose), celery, sulphur dioxide and sulphites

**I Pici:** glutine, solfiti, latticini, sedano / cereals containing gluten, celery, milk and product thereof (including lactose), nuts, sulphur dioxide and sulphites

---

**Il Maialino:** solfiti, sedano, glutine, pesce / sulphur dioxide and sulphites, fish, celery, cereals containing gluten

**Uovo 63:** uova, glutine, latticini, solfiti / cereals containing gluten, milk and product thereof (including lactose), sulphur dioxide and sulphites, egg

**Pescato del Giorno:** pesce, soia, lattosio, glutine / fish, soy, celery, milk and product thereof (including lactose), cereals containing gluten

**L'Anatra:** sedano, solfiti / celery, sulphites

**La Tagliata:** sedano, solfiti, latticini / celery, sulphites, milk and product thereof (including lactose)

**Fiorentina:** non presenti / not present

---

**Contrasti d'Estate:** latticini / milk and product thereof (including lactose)

**Ricordo di una Merenda Toscana:** latticini, uova, glutine, solfiti, soia / milk and product thereof (including lactose), egg, cereals containing gluten, soy, sulphur dioxide and sulphites

**Tiramisù:** latticini, uova, glutine / milk and product thereof (including lactose), cereals containing gluten, eggs

**Le Tre Terre:** latticini, solfiti / milk and product thereof (including lactose), sulphur dioxide and sulphites

**Formaggi:** latticini, solfiti / milk and product thereof (including lactose), sulphur dioxide and sulphites