





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

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
- 20 **Da Livorno a San Gimignano**
cecina, coniglio confit, carota arrosto, terra di olive,
riduzione di Vernaccia di San Gimignano
- 15 **Orto Freddo**
vellutata fredda di piselli e menta piperita, gelato salato al porro, olio alla menta,
sfoglia di pane toscano
- 23 **Polpo**
polpo arrosto laccato al nero di seppia, essenza di cacciucco alla livornese,
chips di patata
- 24 **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** 23
spaghettone, burro agli agrumi e dragoncello, carbone vegetale, bisque,
crudo di gamberi, nocciole tostate
- Bottone** 20
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

- 26 **Il Maialino**
Maialino, Vernaccia di San Gimignano, bietola,
vellutata al porro e Zafferano
- 20 **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
- 23 **From Livorno to San Gimignano**
chickpea pie "cecina", rabbit confit, roasted carrot, black olive soil, and vernaccia di San Gimignano wine reduction
- 15 **Chilled Garden**
chilled green pea and peppermint soup, leek ice cream, mint-infused oil, and a Tuscan bread wafer
- 17 **Octopus**
roasted octopus lacquered with squid ink, Livornese "cacciucco" seafood essence, and potato chips
- 25 **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** 22
spaghettone pasta, citrus butter and tarragon, vegetable charcoal, bisque, raw shrimps, and toasted hazelnuts
- Bottone** 18
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

- 26 **Suckling Pig**
suckling pig lacquered with vernaccia di San Gimignano wine, chard,
and smooth potato cream with leek and saffron
- 20 **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 **Scotona 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

Spaghettone: 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