

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 in scaglie

“Omaggio al Rinascimento”

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

Maialino

pancia di 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

Degustazione vini

Classico 5 abbinamenti 50

7 abbinamenti 70

Iconico 5 abbinamenti 100

7 abbinamenti 120

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

ombrina, consommé aromatico di datterini, terra di olive, erbe del nostro campo,
olio al prezzemolo e aria di limone

Anatra

petto d'anatra in doppia cottura, susine, indivia

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



Via Capassi 16, San Gimignano (Siena)

tel 0577 943136



Esplora il nostro menù

WiFi: Peruca1993





Via Capassi 16, San Gimignano (Siena)

tel 0577 943136



Esplora il nostro menù

WiFi: Peruca1993



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 and its essence, 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

Wine pairing

Classic 5 pairing 50

7 pairing 70

Iconic 5 pairing 100

7 pairing 120

The Tuscany You Don't Expect

Chilled Garden

chilled green pea and peppermint soup, sweet-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 local 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

amberjack, aromatic datterini consommé, olive crumble, our
garden herbs, 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



Via Capassi 16, San Gimignano (Siena)

tel 0577 943136



Explore ours menù

WiFi: Peruca1993

