
PERUCÀ
DAL 1993

PERUCÀ
DAL 1993

Benvenuti a Perucà

Da oltre trent'anni la nostra famiglia custodisce una storia fatta di gusto, accoglienza e amore per la nostra terra.
Iniziata con Lidia e Fabio, questa avventura continua oggi anche con me, Elisa, cresciuta tra i fornelli e profumi della cucina e la convivialità della sala.
Portiamo in tavola ciò che siamo: ingredienti locali, radici autentiche e nuove idee.

Benvenuti a casa nostra.

Siamo felici di condividere con voi il piacere della buona tavola, perché il buon cibo è il filo che unisce le persone.

La nostra storia continua anche al **SAN MARTINO 26**, menzionato nella *Guida Michelin*. Due luoghi, due identità, un'unica passione.

Grazie per fare parte del nostro viaggio.

Lidia, Fabio, Elisa

Percorsi

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

Radici E Intuizioni

Tartare
battuta di scottona, mayo acciughe, sangiovese, noci pecan, rafano

Pappa al Pomodoro
cannolo di pasta fillo, pecorino, pappa al pomodoro, basilico

Il Nostro Risotto dal ‘93
prosciutto di cinta senese, crema di zucchine,
tartufo fresco di stagione

Cinghiale
coscia di cinghiale brasata, cioccolato fondente, aria dolceforte, polenta

Tiramisù Moderno
panettone, crema al mascarpone, caffe

63

La Toscana Che Non Ti Aspetti

Cardoncello
cardoncello laccato al miso, jus di zucca, aria di funghi, olio al prezzemolo
Anatra
speck di anatra, lamponi, mosto d’uva, nocciola

Ravioli
ravioli ripieni di gamberi e patate, burro nocciola, crema di aglione, bisque

Non è un Picio all’Aglione
pasta fresca, pomodoro, crema di aglione, katsoubushi

Pescato del Giorno
pescato del giorno in doppia cottura, crema di patate allo zafferano, pack choi

Faraona
faraona con ripieno di castagne e pere, il suo jus, Vin Santo, cime di rapa

Pera & Vin Brulè
pera cotta al Sangiovese e spezie, crema calda di ricotta di pecora, noci pecan e vin brulè

85

Menu à la Carte

Antipasti

20 **Tartare**
battuta di scottona, mayo di acciughe, sangiovese, noci pecan, rafano

20 **Anatra**
speck di anatra, lamponi, mosto d'uva, nocciola

15 **Pappa al Pomodoro**
cannolo di pasta fillo, pecorino, pappa al pomodoro, basilico

18 **Polpo**
polpo arrosto, tuberi di stagione saltati e in purea, olio alle erbe aromatiche

25 **Selezione di Salumi Toscani e Formaggi**
prosciutto, salame, finocchiona e capocollo,
pecorini misti e pane toscano

Pasta

Spaghettone 18
spaghettone stabilizzato, funghi, pecorino di Pienza,
nocciole tostate e polvere di caffè

Ravioli 22
ravioli con ripieno di gamberi e patate, la sua bisque,
burro nocciola, crema d'aglione

Tagliatelle 20
tagliatelle, ragù di daino e il suo fondo, alloro

Il Nostro Risotto dal '93 23
prosciutto di cinta senese, crema di zucchine,
tartufo fresco di stagione

Non È Un Picio All'aglione 19
pici risati, crema di datterini, aglio nero e aglione, katsoubushi

Zucca
16
crema di zucca, spuma di blu di pecora, semi di zucca

Comunicare eventuali allergie e intolleranze

Secondi

29 **Cinghiale**
coscia di cinghiale brasata, cioccolato fondente, aria dolceforte, polenta

20 **Pescato del Giorno**
pescato del giorno, crema di patate allo zafferano, pack choi

23 **Cardoncello**
cardoncello laccato al miso, jus di zucca, aria di funghi, olio al prezzemolo

26 **Faraona**
faraona con ripieno di castagne e pere, il suo jus, Vin Santo, cime di rapa

26 **La Tagliata del Territorio**
tagliata di Scottona, cipolla di Certaldo bruciata, riduzione di vernaccia
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

7 € patate nostrali al forno

6 € spinaci saltati all'olio ed aglio

9 € insalatina mista di stagione di campo

Comunicare eventuali allergie e intolleranze

Menu à la Carte

Starter

22 **Beef Tartare**
beef tartare, anchovy mayonnaise, Sangiovese, pecans and horseradish

20 **Duck**
duck speck, raspberries, grape must, hazelnut

18 **Pappa Al Pomodoro**
filo pastry cannolo, ricotta and pecorino cheese, pappa al pomodoro, fresh basil

17 **Octopus**
roasted octopus, potato variations, herb-infused oil

25 **Tuscan Salami Selection**
prosciutto, salami, finocchiona and capocollo cured meats,
pecorino cheeses served with Tuscan bread

Pasta

Spaghettone 16
spaghettone pasta, mushrooms, pecorino di Pienza cheese,
toasted hazelnuts and coffee powder

Ravioli 22
ravioli filled with prawns and potatoes, prawn bisque,
brown butter and Aglione garlic cream

Tagliatelle 22

tagliatelle, venison ragù, its reduction and bay leaf

Our Risotto Since '93 23
cinta senese ham, zucchini cream, and seasonal truffle shavings

It's Not A Picio with Aglione 19
pici pasta, datterini tomato cream, black garlic, Aglione garlic and katsuobushi

Pumpkin 19
Pumpkin cream, sheep's blue cheese foam, pumpkin seeds

Communicate any allergies and intolerances

Main Course

26 **Wild boar**
slow-braised wild boar leg, dark chocolate jus and polenta

20 **Catch of the Day**
catch of the day, saffron potato cream, pak choi

25 **Cardoncello Mushroom**
miso-glazed cardoncelli mushrooms, pumpkin jus, mushroom air, parsley oil

26 **Guinea Fowl**
guinea fowl stuffed with chestnuts and pears, its jus, Vin Santo, turnip greens

26 **Scottona Beef**
prime Scottona beef sirloin steak, charred Certaldo onion and Vernaccia wine reduction *with the addition of fresh truffle* **29**

Florentine Steak

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

Side Dishes

7 € roasted potatoes

6 € sautéed spinach with garlic and extra virgin olive oil

9 € mixed seasonal wild field salad

Communicate any allergies and intolerances

La Dolce Conclusione

8 **Pera & Vin Brulè**
pera cotta al Sangiovese e spezie, crema di ricotta di pecora, noci pecan e vin brulè

1 **Tiramisù Moderno**
0 panettone, crema al mascarpone, caffe

1 **Castagne e Cioccolato Bianco**
0 cuore caldo alle castagne, cioccolato bianco, gelato passion fruit

1 **Zuppa Inglese**
0 crema cioccolato, crema pasticcera, alchermes, savoiardo

2 **La Nostra Selezione Di Formaggio**
2 accompagnati da miele al tartufo

Comunicare eventuali allergie e intolleranze

Coperto 3,50

Legenda Allergeni

Tartare: pesce, solfiti, uova, frutta a guscio/ fish,sulphur dioxide and suphites, eggs,nuts

Anatra:solfiti, frutta a guscio / sulphur dioxide and suphites, nuts

Pappa al Pomodoro: latticini, solfiti, glutine/ milk and product thereof (Including lactose), sulphur dioxide and suphites, cereals

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

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

---

Spaghettoni: glutine, solfiti, frutta a guscio,lattosio / cereals containing gluten, sulphur dioxide and sulphites, nuts, milk and product thereof

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

Tagliatelle: glutine, solfiti, uova, sedano, /gluten, eggs, celery, sulphur dioxide and suphites

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

Non è un Picio all'Aglione: glutine, solfiti, latticini, pesce / cereals containing gluten, milk and product thereof (including lactose), sulphur dioxide and suphites
Zucca: latticini / milk and product thereof

Cinghiale: solfiti, sedano, soia, frutta a guscio/ sulphur dioxide and suphites, celery, cereals containing gluten, soy, nuts

Pescato del Giorno: soia, pesce, solfiti / cereals containing gluten, fish, sulphur dioxide and suphites, egg

Cardoncello: soia e derivati, solfiti/ soy, sulphur dioxide and suphites

Faraona: sedano, solfiti ,glutine, frutta guscio/ celery, sulphur dioxide and suphites,nuts

La Tagliata: sedano, solfiti/ celery, suphites

Fiorentina: non presenti / not present

Pera e Vin Brulè: latticini, solfiti/ milk and product thereof (including lactose), sulphur dioxide and suphites

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

Castagne e cioccolato bianco latticini, uova, frutta a guscio/ milk and product thereof (including lactose), eggs,nuts

Zuppa Inglese: latticini, solfiti, glutine ,uova/ milk and product thereof (including lactose), sulphur dioxide and suphites, cereals containing gluten,eggs

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

PERUCÀ
DAL 1993

Welcome to Perucà

For over thirty years, our family has been preserving a story built on flavour, hospitality and a deep love for our land.
It all began with Lidia and Fabio, and today this journey continues with me, Elisa, who grew up surrounded by the aromas of the kitchen and the warmth of sharing a table.
We bring to the table who we are: local ingredients, authentic roots and fresh ideas.

Welcome to our home.

We are delighted to share our passion for good food with you, because we believe that food is what brings people together.

Our story continues at **SAN MARTINO 26**, featured in the *Michelin Guide*. Two places, two identities, one shared passion.
Thank you for being part of our journey.

Lidia, Fabio, Elisa

Journey

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

Roots and Intuitions

Beef Tartare
hand-cut Scottona beef tartare, anchovy mayonnaise, Sangiovese wine, pecans and horseradish

Pappa al Pomodoro
filo pastry cannolo, pecorino cheese, pappa al pomodoro, fresh basil

Our Risotto Since ‘93
cinta senese ham, zucchini, and seasonal truffle

Wild Boar
slow-braised wild boar leg, dark chocolate jus and polenta

Modern Tiramisù
panettone, mascarpone cream and coffee

63

The Tuscany You Don't Expect

Cardoncello Mushroom
miso-glazed cardoncelli mushrooms, pumpkin jus, mushroom air, parsley oil

Duck
duck speck, raspberries, grape must, hazelnut

Ravioli

ravioli filled with prawns and potatoes, brown butter, aglione garlic cream and bisque

It Is Not A Picio with Aglione
fresh pasta, tomato, aglione cream, Katsoubushi

Catch Of The Day
catch of the day, prepared using two cooking techniques, saffron potato cream and pak choi

Guinea Fowl
guinea fowl stuffed with chestnuts and pears, its jus, Vin Santo, turnip greens

Pear & Mulled Wine
sangiovese-poached pear with spices, warm sheep's ricotta cream, pecans and mulled wine

85

Menu à la Carte

Starter

22 **Beef Tartare**
beef tartare, anchovy mayonnaise, Sangiovese, pecans and horseradish

20 **Duck**
duck speck, raspberries, grape must, hazelnut

18 **Pappa Al Pomodoro**
filo pastry cannolo, ricotta and pecorino cheese, pappa al pomodoro, fresh basil

17 **Octopus**
roasted octopus, potato variations, herb-infused oil

25 **Tuscan Salami Selection**
prosciutto, salami, finocchiona and capocollo cured meats, pecorino cheeses served with Tuscan bread

Pasta

Spaghettone 16

spaghettone pasta, mushrooms, pecorino di Pienza cheese,
toasted hazelnuts and coffee powder

Ravioli 22
ravioli filled with prawns and potatoes, prawn bisque,
brown butter and Aglione garlic cream

Tagliatelle 22
tagliatelle, venison ragù, its reduction and bay leaf

Our Risotto Since '93 23
cinta senese ham, zucchini cream, and seasonal truffle shavings

It's Not A Picio with Aglione 19
pici pasta, datterini tomato cream, black garlic, Aglione garlic and katsuobushi

Pumpkin 19
Pumpkin cream, sheep's blue cheese foam, pumpkin seeds

Communicate any allergies and intolerances

Main Course

26 **Wild boar**
slow-braised wild boar leg, dark chocolate jus and polenta

20 **Catch of the Day**
catch of the day, saffron potato cream, pak choi

25 **Cardoncello Mushroom**
miso-glazed cardoncelli mushrooms, pumpkin jus, mushroom air, parsley oil

26 **Guinea Fowl**
guinea fowl stuffed with chestnuts and pears, its jus, Vin Santo, turnip greens

26 **Scottona Beef**
prime Scottona beef sirloin steak, charred Certaldo onion
and Vernaccia wine reduction *with the addition of fresh truffle* **29**

Florentine Steak

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

Side Dishes

7 € roasted potatoes

6 € sautéed spinach with garlic and extra virgin olive oil

9 € mixed seasonal wild field salad

Communicate any allergies and intolerances

The Sweet Conclusion

8 **Pear & Mulled Wine**
sangiovese-poached pear with spices, warm sheep's ricotta cream, pecans and mulled wine

10 **Modern Tiramisu**
panettone, mascarpone cream and coffee

10 **Chestnut & White Chocolate**
warm chestnut fondant, white chocolate, passion fruit ice cream

10 **Zuppa Inglese**
custard cream, chocolate cream, Alchermes liqueur, ladyfinger biscuit

22 **Our Fine Cheese Selection**
served with gourmet truffle honey and homemade jams from our garden

Communicate any allergies and intolerances

Cover 3,50