





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

Alfredo Latteo

Rafikul Munshi

Alessio Geri

Sagar Munshi

In Sala | In the Dining Room

Dario Ferri

Aurora Conforti

Coperto – Cover 3,50

WI-FI: Peruca1993

Percorsi

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

Il Tradizione

5 & 5

cecina con agnello di Pienza, finocchietto selvatico, crema di piselli acidulata e riduzione di vin santo di San Gimignano

Il nostro Risotto dal '93

risotto con prosciutto di cinta senese e la sua essenza, crema di zucchine, tartufo di stagione in scaglie

I Pici

fatti in casa al ragù di cinta senese profumato al rosmarino e il suo fondo, spuma di ricotta di pecora

La Tagliata

di scottona e il suo jus, olio del territorio e cipollotto toscano fondente

Ganache

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

60

La Toscana Che Non Ti Aspetti

Baccalà alla Mediterranea

baccalà confit, misticanza, polvere di olive, cipolla marinata all'aceto di mele, pomodorini arrostiti, pane tostato

La Battuta

scottona tagliata a coltello, mela verde e puntarelle croccanti, mayo all'acciuga, centrifugato di mela verde e zenzero

Il Fusillone

con cipolla di Certaldo, mandorle salate, riduzione di aceto di mele e polvere di alloro

Lo Spaghettono

spaghettono di Gragnano alle vongole, asparago bianco del Valdarno, arancia, aglione e erbe aromatiche

Pescato del Giorno

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

Il Maialino

maialino in doppia cottura laccato alla Vernaccia di San Gimignano, il suo fondo, nido di agretti saltati e crema di patate al porro e zafferano di San Gimignano

Gelato al rosmarino

gelato al rosmarino bruciato, cialda di pane al mosto cotto, nuvola di latte di capra e gocce di miele

85

Comunicare eventuali allergie e intolleranze

Journey

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

Tradition

5 & 5

cecina with pienza lamb, wild fennel, acidulated pea cream, and vin santo reduction from San Gimignano

Our Risotto Since '93

risotto with cinta senese ham and its essence, zucchini cream, and seasonal truffle shavings

Pici

homemade pici with cinta senese ragu scented with rosemary and its sauce, sheep ricotta foam

Scotona Beef

scotona beef sirloinsteack with its jus, local oil, and melting tuscan spring onion

Ganache

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

60

the Tuscany You Don't Expect

Mediterranean Cod

confit cod, mixed greens, olive powder, apple cider marinated onions, roasted cherry tomatoes, toasted bread

Beef Tartare

beef tartare with knife-cut scotona, green apple, and crunchy chicory, anchovy mayonnaise, green apple and ginger juice

Fusillone

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

Spaghettone

Gragnano spaghettone with clams, white asparagus from valdarno, orange, aglione, and aromatic herbs

Catch of the Day

amberjack, aromatic datterini consommé, olive crumble, our garden herbs, parsley oil, and lemon foam

Suckling Pig

slow-cooked suckling pig lacquered with vernaccia wine and its sauce, sautéed agretti nest, and potato cream with leek and San Gimignano saffron

Burnt Rosemary Ice Cream

with cooked must bread wafer, goat milk cloud, and honey drops

85

Communicate any allergies and intolerances

Menu à la Carte

Antipasti

- 22 **La Battuta**
scottona tagliata a coltello, mela verde e puntarelle croccanti, mayo all'acciuga, centrifugato di mela verde e zenzero
- 23 **5 & 5**
cecina con agnello di Pienza, finocchietto selvatico, crema di piselli acidulata e riduzione di vin santo di San Gimignano
- 15 **Il Flan**
flan alle zucchine e la sua essenza, fondo bruno vegetale, chips di fiori di zucca, nocciole tostate
- 17 **Baccalà alla Mediterranea**
baccalà confit, misticanza, polvere di olive, cipolla marinata all'aceto di mele, pomodorini arrostiti, pane tostato
- 25 **Selezione di Salumi Toscani**
prosciutto, salame, finocchiona e capocollo, pecorino di Pienza in due stagionature, crostone al patè toscano e al lardo e tartufo

Pasta

- Fusillone alla Carabaccia 2.0** 16
con cipolla di Certaldo, mandorle salate, riduzione di aceto di mele e polvere di alloro
- Spaghettone** 22
spaghettone di Gragnano alle vongole, asparago bianco del Valdarno, arancia, aglione e erbe aromatiche
- Il Tubetto** 18
tubetto alla crema di melanzane arrostita, ombrina, pomodorini confit, crema di basilico
- Il Nostro Risotto dal '93** 23
risotto con prosciutto di cinta senese e la sua essenza, crema di zucchine, tartufo di stagione in scaglie
- I Pici** 19
pici fatti in casa al ragù di cinta senese profumato al rosmarino e il suo fondo, spuma di ricotta di pecora

Comunicare eventuali allergie e intolleranze

Secondi

- 26 **Il Maialino**
maialino in doppia cottura laccato alla Vernaccia di San Gimignano, il suo fondo, nido di agretti saltati e crema di patate al porro e zafferano di San Gimignano
- 20 **Uovo 63**
uovo 63°, spuma di patate, blu di pecora, pane croccante, olio all'ortica e fiori di sambuco
- 25 **Pescato del Giorno**
ombrina, consommé aromatico di datterini, terra di olive, erbe del nostro campo, olio al prezzemolo e aria di limone
- 26 **L'Anatra**
petto d'anatra il suo jus, rabarbaro, indivia scottata
- 26 **La Tagliata**
di scottona e il suo jus, olio del territorio e cipollotto toscano fondente
con aggiunta di tartufo 29

Bistecca alla Fiorentina

bistecca di scottona **golden age** cotta alla griglia Minimo 1,2kg **13 € x ht**

bistecca di scottona **dry aged** cotta alla griglia Minimo 1,2kg **8 € x ht**

Contorni

6 € Patate al forno

6 € Spinaci saltati

9 € Insalatina mista

Comunicare eventuali allergie e intolleranze

Menu à la Carte

Starter

- 22 **Beef Tartare**
scottona beef tartare with knife-cut, green apple, and crunchy chicory, anchovy mayonnaise, green apple and ginger juice
- 23 **5 & 5**
cecina with Pienza lamb, wild fennel, acidulated pea cream, and vin santo reduction from San Gimignano
- 15 **Zucchini Flan**
zucchini flan with its essence, vegetable brown sauce, zucchini flower chips, and toasted hazelnuts
- 17 **Mediterranean Cod**
confit cod, mixed greens, olive powder, apple cider marinated onions, roasted cherry tomatoes, toasted bread
- 25 **Tuscan Salami Selection**
prosciutto, salami, finocchiona and capocollo, Pienza pecorino in two maturing, crostone with chicken liver patè and with lard and truffle

Pasta

- Fusillone alla Carabaccia 2.0** 16
fusillone pasta with Certaldo onion, salted almond, apple cider reduction, and bay leaf powder
- Spaghettone** 22
Gragnano spaghettone pasta with clams, white asparagus from valdarno, orange, aglione, and aromatic herbs
- Tubetti** 18
tubetti pasta with roasted eggplant cream, amberjack, confit cherry tomatoes, and basil cream
- Our Risotto Since '93** 23
risotto with cinta senese ham and its essence, zucchini cream, and seasonal truffle shavings
- Pici** 19
homemade pici with cinta senese ragu scented with rosemary and its sauce, sheep ricotta foam

Communicate any allergies and intolerances

Main Course

- 26 **Suckling Pig**
slow-cooked suckling pig lacquered with San Gimignano Vernaccia, its sauce, sautéed agretti nest, and potato cream with leek and San Gimignano saffron
- 20 **Egg 63°**
63° egg, potato foam, blue sheep cheese, crispy bread, nettle oil, and elderflower blossoms
- 25 **Catch of the Day**
amberjack, aromatic datterini consommé, olive crumble, our garden herbs, parsley oil, and lemon foam
- 26 **Duck**
duck breast with its jus, rhubarb, and sautéed endive
- 26 **Scottona Beef**
scottona beef sirloinsteack with its jus, local oil, and melting tuscan spring onion
with the addition of fresh truffle 29

Florentine Steak

golden age scottona beef grilled minimum 1,2kg **13 € x ht**

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

Side Dishes

6 € roasted potatoes

6 € sauteed spinach

9 € mixed fresh salad

Communicate any allergies and intolerances

La Dolce Conclusione

- 8 *cheesecake scomposta* con crema al cioccolato bianco, pepe, gel all'arancia, arancia caramellata, crumble
- 10 *gelato* al rosmarino *bruciato*, cialda di pane al mosto cotto, nuvola di latte di capra e gocce di miele
- 9 *cremoso* alla cipolla rossa, crumble al cacao, culis di lamponi e la sua polvere
- 9 *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

- 8 *deconstructed cheesecake* with white chocolate cream, pepper, orange gel, caramelized orange, and crumble
- 9 *burnt* rosemary *ice cream* with cooked must bread wafer, goat milk cloud, and honey drops
- 9 *creamy* red onion with cocoa crumble, raspberry coulis, and its powder
- 8 72% *dark chocolate ganache* with sangiovese wine reduction, extra virgin olive oil ice cream from San Gimignano, and Volterra salt
- 22 *our cheese selection* served with truffle honey and jams from our garden

Communicate any allergies and intolerances

Legenda Allergeni

La Battuta uova, pesce, sedano, solfiti / fish, egg, celery, sulphur dioxide and sulphites

5 & 5: solfiti / sulphur dioxide and sulphites

Il Flan: uova, latticini, sedano, frutta a guscio, solfiti / egg, milk and product thereof (including lactose), celery, nuts, sulphur dioxide and sulphites

Baccalà: glutine, pesce, solfiti / cereals containing gluten, sulphur dioxide and sulphites

Selezione di Salumi: latticini, glutine, solfiti / cereals containing gluten, milk and product thereof (including lactose), sulphur dioxide and sulphites

Fusillone: glutine, solfiti, frutta a guscio, sedano / cereals containing gluten, sulphur dioxide and sulphites, celery, nuts

Spaghettono: glutine, solfiti, molluschi, latticini, sedano / cereals containing gluten, milk and product thereof (including lactose), sulphur dioxide and sulphites, celery, molluscs

Il Tubetto: glutine, pesce, solfiti, frutta a guscio, sedano / gluten, milk and product thereof (including lactose), nut, fish, 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

Cheesecake: latticini, glutine, frutta a guscio / milk and product thereof (including lactose), cereals containing gluten, nut

Gelato Bruciato: latticini, uova, glutine, solfiti, soia / milk and product thereof (including lactose), egg, cereals containing gluten, soy, sulphur dioxide and sulphites

Cre moso: latticini, glutine, solfiti, frutta a guscio / milk and product thereof (including lactose), cereals containing gluten, sulphur dioxide and sulphites, nuts

Ganache: 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

