

La filosofia

*Lo Chef Davide De Simone, siciliano di nascita e cosmopolita per natura,
si fa strada nel mondo dell'alta cucina grazie a un viaggio che dura
oltre un decennio tra i più prestigiosi ristoranti di Londra.*

*Qui, dove le diverse culture gastronomiche del mondo si intrecciano,
nascono l'ispirazione e la consapevolezza dello Chef, che con il suo prezioso bagaglio
esperienziale, inizia ad esplorare la sua versione dei sapori e degli aromi,
creando abbinamenti innovativi con ingredienti di prima scelta.*

*Con il menu degustazione proposto a La Rocca di Castelfalfi,
Davide ci accompagna in un percorso che parte dalle sue radici e arriva
a destinazione seguendo sentieri in continuo divenire.
Ogni piatto racconta una storia, un viaggio, un ritorno, un'emozione.*

*"Primavera d'Autore" celebra il risveglio della natura e i sapori freschi della stagione.
Ogni piatto nasce da ingredienti genuini e di stagione,
combinati con creatività dallo chef per esaltare profumi e gusti primaverili.
Un omaggio alla natura che avvolge Castelfalfi: come un giardino che si rinnova,
ogni proposta porta in tavola i colori e la luce della primavera.*

Il viaggio di Chef De Simone continua così.

Primavera d'autore

Chioccioline, camomilla, lattuga spigata, aglio orsino

| 7, 9, 12, 14 |

Seppia, bietta, grano saraceno, arancia, jus di radici

| 9, 12, 14 |

Risotto riserva San Massimo, blu di capra di Camporbiano, mais, cumino, alghe

| V, 7, 9, 12 |

Raviolini del plin allo stracotto di maialino, gambero rosso, prosciutto crudo di cinta senese, lime

| 1, 2, 3, 7, 9, 12 |

Pesce San Pietro, agretti, salicornia, sambuco, nage agli agrumi

| 4, 7, 12 |

Fragole, meringa, rabarbaro, sorbetto al basilico

| 3, 7 |

€ 160

Il menu degustazione è previsto per l'intero tavolo.

Esalta ogni piatto con la nostra selezione di vini.

Ti proponiamo un abbinamento speciale: Armonie € 110

À la carte

ANTIPASTI

Asparagi, cioccolato bianco, yuzu, patate viola, menta

|6,7,12|

Chioccioline, camomilla, lattuga spigata, aglio orsino

|7,9,12,14|

Seppia, bieta, grano saraceno, arancia, jus di radici

|9,12,14|

Manzo marinato, salsa al lemongrass, rape, olio all'aneto

|6,7,9,12|

PRIMI PIATTI

Risotto riserva san massimo, blu di capra di camporobiano, mais, cumino, alghe

|V,7,9,12|

Raviolini del plin allo stracotto di maialino, gambero rosso, prosciutto crudo di cinta senese, lime

|1,2,3,7,9,12|

Spaghettoni al burro affumicato, tonno, bottarga, cocco, kaffir lime

|1,4,7,9,12|

Fusilloni, pesto di erbe spontanee, fiori di zuccina, fragole, latte di mandorla

|V,1,7,8|

SECONDI PIATTI

Pesce San Pietro, agretti, salicornia, sambuco, nage agli agrumi

|4,7,12|

Faraona, foie gras, spugnone, capperi, lamponi

|7,9,12|

Controfiletto di manzo, carote, granchio, radice prezzemolo

|2,7,9,12|

Carciofo, jus di cardi, pinoli, pesto di acetosella, prosecco, lievito

|V,7,8,12|

DESSERT

Fragole, meringa, rabarbaro, sorbetto al basilico

|3,7|

Cioccolato, limone, salvia

|1,3,6,7|

Se preferisci il nostro menu à la carte, ti proponiamo una degustazione di vino di tre calici a € 75.

Puoi scegliere tra le seguenti opzioni del menu à la carte:

Tre portate € 120 / Quattro portate € 140

Dessert aggiuntivo € 25

*In qualità di Azienda socialmente responsabile,
siamo lieti di supportare con le nostre scelte la gestione sostenibile della pesca,
la produzione di caffè e tè di provenienza etica e certificata
ed i prodotti locali e di origine biologica.*

ALLERGENI

*/ 1 / Glutine • / 2 / Crostacei • / 3 / Uova • / 4 / Pesce • / 5 / Arachidi • / 6 / Soia • / 7 / Latte
/ 8 / Frutta a guscio • / 9 / Sedano • / 10 / Senape • / 11 / Sesamo • / 12 / Solfiti
/ 13 / Lupini • / 14 / Molluschi*

V Vegetariano