

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 i due menù degustazione proposti 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.

“Oltre i confini” è un percorso tra sapori italiani e internazionali che si fondono e si esaltano, un riflesso dell'esperienza dello Chef che fa della sua cucina un crocevia di culture culinarie. La profonda conoscenza delle tradizioni locali e il suo spirito esplorativo si uniscono in ingredienti ispirati ai doni dell'autunno, per un'esperienza gastronomica che celebra l'incontro tra mondi diversi e offre creazioni sorprendenti e ricche di sfumature.

“Cadono le foglie” è la proposta vegetariana dello Chef, omaggio alla natura che circonda Castelfalfi e alla sua bellezza autunnale. Ispirata ai colori delle foglie che danzano nel vento, questo viaggio racchiude i sapori che evocano la terra, il bosco e persino il mare. Rosso, arancione, marrone e verde si fondono in un'armonia di sapori autentici, portando alla luce il legame tra la filosofia culinaria dello Chef e l'ambiente circostante. Consistenze avvolgenti e sfumature aromatiche, per una connessione sublime tra cucina e natura.

Il viaggio di Chef De Simone continua così.

Menu degustazione

Cadono le foglie

Carciofo, cardi, mandorle, pesto di acetosella, prosecco, lievito
|3|7|8|9|12|

Cavolfiore, cavolo viola fermentato, salsa di soia, prugne
|6|12|

Spaghettini, cime di rapa, grue di cacao, angostura, pinoli
|1|7|8|

Risotto, cavolo rapa, jus di radici, capperi di salina, caffè, malva
|7|9|12|

Zucca, Kumquat, castagne, aceto di sambuco affumicato
|12|

Pera, cioccolato, karkadè, pepe sichuan
|6|7|

€ 160

Menu degustazione

Oltre i confini

Astice, caviale Oscietra, farro soffiato, limone

|2|3|4|7|

Ostrica, fagioli di Sorana, miso, mela verde e levistico

|9|14|

Ravioli d'anatra brasata, funghi, ricci di mare

|1|3|7|9|12|14|

Baccalà, cipolle di Certaldo, puntarelle, consommé al bergamotto, ginepro

|4|12|

Cervo, rapa rossa, foie gras, pan forte

|1|3|7|12|

Zucca, castagne, tartufo, melograno

|1|3|6|7|

€ 160

*Se lo desideri, puoi scegliere tre diversi piatti tra uno dei due
menu degustazione proposti dallo Chef Davide,
a €120 a persona.*

*Esalta ogni piatto con la nostra selezione di vini.
Ti proponiamo un abbinamento speciale:*

Armonie €100

ALLERGENES:

|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 Vegano • GF Senza glutine

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.