

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.

"Il mio Paese" è un omaggio alla sua evoluzione e al suo presente, in cui carne e pesce si fondono in armonie sorprendenti, proprio come le colline toscane con la loro tradizione culinaria abbracciano il vicino Mar Mediterraneo.

"Il Giardino Toscano" è la sua proposta vegetariana ed è un richiamo alla natura che ci circonda, come se fosse racchiusa in un giardino delle città in cui lo Chef ha vissuto. Qui la creatività esalta i profumi speziati di terre lontane che diventano casa.

Il viaggio di Chef De Simone continua così.

Menu degustazione

Il mio Paese

Branzino affumicato al tè nero, passata di pomodori gialli, coriandolo, pinoli, rapa rossa, salsa alle ostriche
|4|7|

Tartare di manzo, salsa al tuorlo d'uovo e lardo, caviale, nero di seppia, rafano, olio all'aneto
|3|4|7|14|

*Spaghettoni cotti in brodo di gallina, burro affumicato, bottarga, crudo di tonno,
salsa al lemon grass, katsuobushi*
|1|4|7|9|

*Risotto al sugo di cacciucco, zafferano di San Gimignano, midollo di manzo,
spuma di acciuga, prezzemolo*
|2|4|7|9|10|14|

Guancia di vitello, gambero rosso, millefoglie di patate, crema al sedano rapa, olio alle erbe
|2|7|9|

Cialda al cioccolato, namelaka alla gianduia, sorbetto alla pesca, artemisia
|1|6|7|8|

€ 160

Menu degustazione

Il Giardino Toscano

Fave e piselli, zabaione al formaggio, tartufo, cialda al curry
|3|6|7|

Asparagi glassati, burro al miso e cioccolato bianco, agrumi, aneto, patate viola croccanti
|7|

Tagliolini, estrazione di funghi, crema di cipollotto bruciato, olio alle foglie di fico, erbe di campo
|1|3|6|7|9|

Risotto mantecato al blu di capra, polvere di alghe, crema di mais, cumino
|7|

Sedano rapa marinato alla soia, tortellini di patata rossa, rafano, coriandolo, zafferano di San Gimignano
|1|3|6|7|

Meringa e fragole, rabarbaro, gelato al basilico
|3|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.
Puoi scegliere tra due abbinamenti:*

Espressioni € 80

Armonie € 120

ALLERGENES:

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

V Vegano • GF Senza glutine