

# *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