

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. "Armonia d'Estate" è un tributo alla stagione più generosa dell'anno. I profumi dell'orto, i sapori intensi della terra e la freschezza del Mediterraneo si incontrano in piatti che raccontano l'estate nel suo pieno splendore. Ogni ingrediente viene trasformato con misura, sensibilità e cura; ogni creazione narra l'estate di Castelfalfi: una cucina essenziale e ricca, in costante dialogo con la natura.

Un percorso firmato dallo Chef De Simone, che con creatività e armonia continua a esplorare i sapori autentici del territorio.

Chef Davide De Simone, Sicilian by birth and cosmopolitan by nature has made his way in the world of high-end cooking thanks to a journey of more than a decade in some of London's most important restaurants. Here, where the world's different food cultures have woven together, is where Davide's inspiration and expertise start, and he uses this precious wealth of experience as a starting point for his exploration of a world of flavors and aromas, where he can create innovative combinations with premium ingredients.

With the tasting menu proposed at La Rocca di Castelfalfi, Davide takes us on a journey that begins with his roots and arrives at its destination following continuously evolving paths.

Every dish tells a story, a journey, a return, an emotion.

"The Harmony of Summer" is a tribute to the most generous season of the year. The fragrances of the garden, the bold flavors of the land, and the freshness of the Mediterranean come together in dishes that capture summer in all its splendor.

Each ingredient is transformed with balance, sensitivity, and care; each creation tells the story of summer at Castelfalfi: a cuisine that is both essential and rich, in constant dialogue with nature.

A journey curated by Chef De Simone, who continues to explore the authentic flavors of the region with creativity and harmony.

Armonia d'Estate
The Harmony of Summer

Chiocciole, camomilla, lattuga spigata, aglio orsino
Escargots, camomile, bolted lettuce, ramsons leaf
|7,9,12,14|

Branzino, sedano rapa, caviale oscietra, brodo di galletto del valdarno e katsuobushi
Seabass, celeriac, oscietra caviar, valdarno chicken and katsuobushi broth
|3,4,6,9,12|

Risotto riserva San Massimo, blu di capra di Camporbianco, mais, cumino, alghe
Risotto riserva San Massimo, Camporbianco blue cheese, corn, cumin, seaweed
|V,7,9,12|

Raviolini del plin allo stracotto di maialino, gambero rosso, prosciutto crudo di cinta senese, lime
Raviolini filled with braised baby pork, red prawns, Siena cinta ham sauce, lime
|1,2,3,7,9,12|

Pesce San Pietro, paccasasi, salicornia, sambuco, nage agli agrumi
John Dory, sea fennel, samphire, elderflower, citrus nage
|4,7,12|

Fragole, meringa, rabarbaro, sorbetto al basilico
Strawberries, merengue, rhubarb, basil sorbet
|3,7|

€ 160

Il menu degustazione è previsto per l'intero tavolo | The tasting menu is available only for the entire table

Esalta ogni piatto con la nostra selezione di vini. Ti proponiamo un abbinamento speciale: Armonie € 110

You can enhance every dish of our tasting menu with our selection of wines. We propose you a special wine tasting: Armonie

€ 110

À la carte

ANTIPASTI

Pomodoro: confit, marinato, arrosto, crumble, sorbetto

|6,9,12|

Chioccioline, camomilla, lattuga spigata, aglio orsino

|7,9,12,14|

Branzino, sedano rapa, caviale oscietra, brodo di galletto del valdarno, katsuobushi

|3,4,6,9,12|

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

|6,7,9,12|

PRIMI PIATTI

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|

Pici, ostrica, susina fermentata, cipolla di Certaldo

|1,7,12,14|

Spaghettoni tiepidi, mandorla, pepe, jus di peperoni arrosto

|1,7,8,9|

SECONDI PIATTI

Pesce San Pietro, paccasassi, 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|

Melanzana perlina, salsa barbecue, soia, acetosella, chutney di ciliegie

|6,8,9,12|

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

À la carte

STARTERS

Tomato: confit, marinated, roasted, crumble, sorbet

|6,9,12|

Escargots, camomile, bolted lettuce, ramsons leaf

|7,9,12,14|

Seabass, celeriac, Oscietra caviar, Valdarno cockerel and katsuobushi broth

|3,4,6,9,12|

Cured beef, lemon grass sauce, beetroots, dill oil

|6,7,9,12|

FIRST COURSES

Risotto riserva San Massimo, Camporbiano blue cheese, corn, cumin, seaweed

|V,7,9,12|

Raviolini filled with braised baby pork, red prawns, Siena cinta ham sauce, lime

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

Pici, oyster, fermented plum, certaldo onion

|1,7,12,14|

Lukewarm spaghetti, almond, pepper, roasted peppers jus

|1,7,8,9|

MAIN COURSES

John Dory, sea fennel, samphire, elderflower, citrus nage

|4,7,12|

Guinea fowl, foie gras, morels, capers, raspberries

|7,9,12|

Sirloin steak, carrots, crab sauce, parsley root

|2,7,9,12|

Baby aubergine, barbecue sauce, soy, sorrel, cherry chutney

|6,8,9,12|

DESSERTS

Strawberries, merengue, rhubarb, basil sorbet

|3,7|

Chocolate, lemon, sage

|1,3,6,7|

If you prefer our à la carte menu, you can choose a curated wine pairing of three glasses for € 75.

You can choose between the following options of our à la carte menu.

Three courses €120 / Four courses € 140

Additional dessert € 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.*

*As a socially responsible business, we are delighted to commit our support
to sustainable fishing handling, to ethically sourced and verified coffee and tea production,
and certified organic and locally sourced products.*

ALLERGENI | ALLERGENES

*/ 1 / Glutine - Gluten • / 2 / Crostacei - Crustaceans • / 3 / Uova - Eggs • / 4 / Pesce - Fish • / 5 / Arachidi - Peanuts
/ 6 / Soia - Soybeans • / 7 / Latte - Milk • / 8 / Frutta a guscio - Nuts • / 9 / Sedano - Celery • / 10 / Senape - Mustard
/ 11 / Sesamo - Sesame seeds • / 12 / Solfiti - Sulphites • / 13 / Lupini - Lupin • / 14 / Molluschi - Molluscs*

V Vegetariano - Vegetarian