

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 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|

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