

Iniziando a fantasticare  
...come un sogno ad occhi aperti.

Non un'ossessione,  
ma un gioco come quando ero bambino...  
come quando tutto era possibile e l'unico ostacolo era la sola fantasia.

Zenzero pianta, foglia, fiore e radice...ingrediente sia dolce che salato.

Fresco dal sapore pungente,  
balsamico,  
note limonate di legno e terra  
con accenti caldi e piccanti...

Calmante, curativo che in sé fonde assieme le parole ZenZero

Zero come nuovo punto di partenza...  
un passo dietro l'altro, per imparare a camminare e voglia di andare lontano.

Zen come orizzonte d'un viaggio verso l'essenzialità,  
verso l'interno,  
per scoprire attraverso il cibo...

*Fabrizio Peruzzi*

## *I menu a mano libera ...*

I nostri piatti come schizzi colorati su tela bianca,  
per avvicinarsi alla cucina contemporanea  
in versione menù degustazione

### *Giallo*

Cinque portate a libera scelta dello chef per tutto il tavolo

***Menù Euro Cinquantaquattro***

### *Arancione*

Sette portate a libera scelta dello chef per tutto il tavolo

***Menu Euro Settantacinque***

***Abbinamento Vini ( 4 calici)***  
***Euro Venticinque per persona***

### *Verde*

#### *L'uovo di fattoria*

Zucchine, gazpacho verde, acciughe del Cantabrico

#### *Le 4 "P"*

Mezzelune di pecorino, pinoli, pera, pepe

#### *Quasi insalata greca*

Cuscus, pomodoro, cetriolo, olive, feta

#### *Tempesta tropicale*

Banana, frutto della passione, mango, yogurt

***Menu Euro Trentotto***

## Rosso

### *Vitellone*

Battuta con alga Nori, sedano, sorbetto di Negroni, melone, senape

### *Faraona*

Fettuccine all'uovo, ragù bianco, finocchio, anice stellato

### *Maialino*

Il filetto C.B.T. crumble alle mandorle peperoni, capperi,

### *Caribe*

Cioccolato, rum, ananas, avocado

## *Menu Euro Quarantadue*

## Blu

### *Gamberi*

Crudo in marinatura ceviche, cetriolo, pesca, cipolla della valdichiana

### *Capesante (20 minuti)*

Riso Carnaroli "*Meracinqe*", carpaccio di capasanta, gelatina di mojito

### *Baccalà*

Cuor di filetto in CBT, banana, piselli, wasabi, caviale di melanzana

### *Sweet and sour symphony*

Biscotta all'avena, crema di formaggio, vaniglia, frutti rossi

## *Menu Euro Quarantotto*

## Dalla carta

### *L'ovo di fattoria*

Zucchine, gazpacho verde, acciughe del Cantabrico

***Euro Dodici***

### *Gamberi*

Crudo in marinatura ceviche, cetriolo, pesca, cipolla della valdichiana

***Euro Quindici***

### *Tomo del Chianti 2021*

Maialino, fagiolo toscanello, cavolo cappuccio, salsa alloro

***Euro Quattordici***

### *Vitellone*

Battuta con alga Nori, sedano, sorbetto di Negroni, melone, senape

***Euro Quindici***

### *Pappa al pomodoro tiepida*

Pane raffermo, pomodoro, uovo Bio CBT, aria di parmigiano, basilico

***Euro Tredici***

### *Riso al salto*

Timballo di Carnaroli micronaturale "*Meracinqe*", zafferano e liquirizia

***Euro Quattordici***



### *Capesante (20 minuti)*

Riso Carnaroli "*Meracinqe*", carpaccio di capasanta, gelatina di mojito  
***Euro Sedici***

### *Ravioli come una carbonara*

Stracotto di Chianina, zabaione di parmigiano, pepe  
***Euro Quattordici***

### *Coniglio porchettato*

Il cosciotto in olio cottura, cetriolo, pomodoro, salsa soia  
***Euro Diciannove***

### *La Cinta*

Il filetto, crumble alle mandorle, peperoni, pomodori secchi, capperi  
***Euro Venti***

### *Ombrina*

Crosta di pane, salsa al curry rosso scarole saltate in olio vaniglia  
***Euro Ventuno***

### *Baccalà*

Cuor di filetto in C.B.T. banana, piselli, wasabi, caviale di melanzane  
***Euro Ventuno***

## *Anima Toscana*

### *Salume della settimana*

***Euro Dodici***

### *Crostino nero*

***Euro Dieci***

### *Tagliata di bistecca di vitellone, fagioli, misticanza d'insalate*

***Euro Ventiquattro***

### *Selezione di formaggi*

***Euro Dodici***

## *Dessert and More ...*

### *Sweet and sour symphony*

Biscotto all'avena, crema di formaggio, vaniglia, frutti rossi  
***Euro Otto***

### *Tempesta tropicale*

Spuma ghiacciata di banana, frutto della passione, mango, yogurt  
***Euro Otto***

### *Mi sa che ho fatto una cassata !!*

Pistacchio, ricotta, cioccolato, limone  
***Euro Nove***

### *Chocolate lovers \*(15 minuti)*

Cioccolato fondente, frutti rossi  
***Euro Nove***

### *"De' Magi"*

Degustazione Alchimie di formaggi  
***Euro Quindici***

### *La dolce Toscana*

Cantucci di nostra produzione mandorla e cioccolato con Vinsanto  
***Euro Sette***

**PIATTI CHE CONTENGONO PRODOTTI O SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE\***

<i>Menù</i>	Cereali contenenti glutine e derivati	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Uova e prodotti a base di uova	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Pesce e prodotti a base di pesce	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Soia e prodotti a base di soia	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Frutta a guscio e loro prodotti	Sedano e prodotti a base di sedano	Senape e prodotti a base di senape	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg/Lt	Lupini e prodotti a base di lupini
<i>Uovo</i>	x		x		x	x								
<i>Mezzelune</i>	x		x					x	x					
<i>CusCus</i>	x							x						
<i>Tempesta tropicale</i>			x					x	x					
<i>Vitellone</i>								x		x	x			
<i>Paccheri</i>	x		x					x		x			x	
<i>Coniglio</i>			x								x			
<i>Caribe</i>	x		x					x					x	
<i>Gamberi</i>		x			x				x				x	
<i>Capesante</i>		x		x	x			x					x	
<i>Baccalà</i>	x		x		x									
<i>Sweet &amp; sour</i>	x		x					x						
<i>Salume</i>														
<i>Crostino</i>	x									x			x	
<i>Tagliata</i>														
<i>Formaggi</i>								x					x	

\* Cfr. Allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011.