

Estate 2020

RENOVO

Gaetano Trovato Chef

L'esperienza di questo periodo ci ha portato ad abbracciare l'**essenziale in tutte le sue forme**.

C'è più attenzione allo spreco, alla **semplicità**, alla **salute** ed è per questo che abbiamo pensato a Renovo, un nuovo modo di interpretare cucina, territorio e ospitalità.

Dobbiamo cercare quindi di porre ancora più attenzione verso il territorio, i suoi prodotti e la nostra salute.

Perciò abbiamo deciso di non proporre il solito pairing wine, ma di creare un **abbinamento diverso**, cogliendo i frutti che la natura ci mette a disposizione e trasformandoli con **fermentazioni spontanee**.

Il menù è composto da **quattro portate**, antipasto, primo, secondo e dolce realizzato solo con prodotti disponibili settimanalmente. Il menù è arricchito da un pairing speciale: non più solo vino, i piatti verranno abbinati a soft e long drinks e bevande gustose e salutari che mettono un focus maggiore sul benessere del nostro organismo.

Renovo è disponibile **solo a pranzo il lunedì, giovedì, venerdì e sabato** solo su prenotazione.

125,00 euro

EVOLUZIONE DEL TERRITORIO

Gaetano Trovato Chef

Gamberi Rossi

Peperoni Dolci

Basilico

San Pietro

Melanzana Perlina

Cipollotto

Piramidi Pollo del Val d'Arno

Zucchine in fiore

Pomodoro Arrosto

Chianina IGP Selezione Simone Fracassi

Carote Vichy

Rosmarino

Piccione di Laura Peri

Susine Rosse

Sambuco

Lamponi

Riso

Timo

Pistacchio

Vaniglia

Lemongrass

Piccola pasticceria

160,00 euro

ARCHITETTURE VEGETALI

Gaetano Trovato Chef

Pomodoro

Anguria

Dragoncello

Uovo bio

Caponata

Quinoa rossa

Tortelli

Carota

Aglione Fermentato

Patata Sfogliata

Scalogno

Zafferano

Tartufo Estivo

Formaggi a latte crudo di pecora e capra

Cioccolato fondente

Zenzero

menta

Pesche

Savoardi

Alkermes

PICCOLA PASTICCERIA

130,00 euro

DOLCE SUGGERZIONE D'AUTORE

Michele Fanucchi Chef Pasticciere

LAMPONI

RISO

TIMO

PISTACCHIO

VANIGLIA

LEMONGRASS

25,00

CIOCCOLATO FONDENTE

ZENZERO

MENTA

PESCHE

SAVOIARDI

ALKERMES

25,00

Senza glutine

Pre-dessert del Pasticciere

LAMPONI

RISO

TIMO

25,00

Senza lattosio

Pre-dessert del Pasticciere

PESCHE

SAVOIARDI

ALKERMES

25,00