



Il Ristorante Scirocco offre un'autentica cucina toscana, unendo gli ingredienti più freschi del nostro orto, pasta fresca e prodotti locali di alta qualità con ricette tradizionali. La nostra cantina presenta un'ampia selezione di vini della Toscana, invitandovi a intraprendere un delizioso viaggio di sapori attraverso la regione.

Le nostre verdure sono coltivate biologicamente e raccolte da L'Orto Giusto, un progetto di agricoltura sociale che impiega persone con disabilità nel settore agricolo. L'Orto Giusto ha realizzato il nostro orto e ci assiste nella raccolta dei nostri prodotti biologici. L'Executive Chef Francesco Ferretti supervisiona ogni fase del processo, dalla semina alla crescita fino alla raccolta.

Scirocco Restaurant offers authentic Tuscan cuisine, blending the freshest ingredients from our garden, handmade pasta, and high-quality local products with traditional recipes. Our meticulously curated wine cellar features an extensive selection of wines from Tuscany, inviting you to embark on a delightful journey of taste across the region.

Our vegetables are organically grown and harvested by L'Orto Giusto, meaning "The Fair Garden" – a social agriculture project that employs people with disabilities in the agricultural sector. L'Orto Giusto constructed our garden and assists in harvesting our organic produce. Executive Chef Francesco Ferretti supervises every step of the process, from sowing to growing to harvesting.

TASTING MENUS

BENTORNATO AUTUNNO

IL VEGETALE

BENVENUTO DELLO CHEF

95

FUNGHI IN PENTOLACCIA

Funghi di stagione trifolati, pane tostato all'aglio,
fonduta di pecorino toscano (glutine, latticini)
*Sautéed seasonal mushrooms, garlic toasted bread,
Tuscan pecorino fondue (gluten, dairy)*

ACQUACOTTA

Un ricordo lontano. . . Zuppa della tradizione contadina a base di verdure
de L'Orto Giusto, uova e pecorino (sedano, uova, latticini, glutine)
Il tuo gusto, il nostro impegno: €2 donati a L'Orto Giusto, un progetto
di agricoltura sociale locale.
*A distant memory. . . Traditional farmer's soup with vegetables from L'Orto Giusto,
eggs and pecorino cheese (celery, eggs, dairy, gluten)
Your taste, our commitment: €2 donated to L'Orto Giusto, a local social
agriculture project.*

I COLORI DELL'AUTUNNO

Le verdure de L'Orto Giusto in diverse cotture e consistenze
(solfiti, sedano, glutine, soia, latticini, uova)
*L'Orto Giusto vegetables in different cookings and consistencies
(sulphites, celery, gluten, soy, dairy, eggs)*

PRE-DESSERT

AMIATA

Castagna del Monte Amiata, mandarino, alloro e vaniglia
(glutine, uova, latticini, frutta secca)
Chestnut from Mount Amiata, mandarin, bay leaf and vanilla
(gluten, eggs, dairy, nuts)

PICCOLA PASTICCERIA

POLLETTO RUSPANTE

Polletto ruspante cotto lentamente e affumicato, aceto balsamico al melograno, cavolo nero e crema di patate (solfiti, latticini)
Slow-cooked and smoked organic chicken, pomegranate balsamic vinegar, black kale and potato cream (sulphites, dairy)

SPAGHETTO MANCINI

Spaghettone Mancini, tartufo fresco, tuorlo marinato alle erbe, burro acido (solfiti, glutine, latticini, uova)
Mancini spaghettone, fresh truffle, herb-marinated egg yolk, beurre blanc (sulphites, gluten, dairy, eggs)

PEPE - OSO

Stufato di manzo della tradizione toscana arricchito dal pepe nero, odori croccanti, cialda di senape e di fagioli toscani
(sedano, solfiti, latticini, glutine, senape)
Traditional Tuscan beef stew enriched with black pepper, crispy vegetables, Tuscan beans slow cooked in a casserole and a creamy mustard layer (celery, sulphites, dairy, gluten, mustard)

PRE-DESSERT**CIOCCOLATO**

Sfumature del cioccolato toscano (glutine, uova, frutta secca, latticini)
Shades of Tuscan chocolate (gluten, eggs, nuts, dairy)

PICCOLA PASTICCERIA**POLPO**

Polpo alla griglia, zucca, cavolo cappuccio, salsa al prezzemolo
(solfiti, soia, molluschi)
Grilled octopus, pumpkin, cabbage, parsley sauce (sulphites, soy, shellfish)

MEZZE MANICHE MANCINI

Nduja di spigola, triglia in guazzetto, cipollotto (pesce, glutine, sedano)
Nduja sea bass, red mullet in guazzetto sauce and spring onion (fish, gluten, celery)

PESCATO DEL GIORNO

Pescato del giorno grigliato, lattuga, salsa beurre blanc affumicata
(pesce, latticini)
Grilled catch of the day, lettuce, smoked beurre blanc (fish, dairy)

PRE-DESSERT**MELA**

Sfoglia croccante e caramello salato (glutine, uova, latticini)
Apple, caramelized puff pastry and salted caramel (gluten, eggs, dairy)

PICCOLA PASTICCERIA

À LA CARTE MENU

RICORDI, METODO E TRADIZIONE

PER PRINCIPIARE

CONVIVIO A CENA 38

Una selezione di 6 piccoli assaggi da gustare in Convivialità.
Percorso e sapori delle nostre tradizioni. Dal nostro mare, alla scoperta delle carni toscane e il mondo vegetale in un tocco deciso e creativo.
Tutto questo da abbinare ad ottimi cocktail e vini toscani
*Selection of 6 small tastings to enjoy in conviviality.
Route and flavours of our traditions. From our sea to the discovery of Tuscan meats and the vegetable world in a decisive and creative touch.
All to be paired with excellent cocktails and Tuscan wines.*

POLLETTO RUSPANTE 28

Polletto ruspante cotto lentamente e affumicato, aceto balsamico al melograno, cavolo nero e crema di patate (solfiti, latticini)
Slow-cooked and smoked organic chicken, pomegranate balsamic vinegar, black kale and potato cream (sulphites, dairy)

POLPO 30

Polpo alla griglia, zucca, cavolo cappuccio, salsa al prezzemolo (solfiti, soia, molluschi)
Grilled octopus, pumpkin, cabbage, parsley sauce (sulphites, soy, shellfish)

FUNGHI IN PENTOLACCIA 28

Funghi di stagione trifolati, pane tostato all'aglio, fonduta di pecorino toscano (glutine, latticini)
Sautéed seasonal mushrooms, garlic toasted bread, Tuscan pecorino fondue (gluten, dairy)

MINESTRE

SPAGHETTO MANCINI 32

Spaghettoni Mancini, tartufo fresco, tuorlo marinato alle erbe, burro acido (solfiti, glutine, latticini, uova)
Mancini spaghettoni, fresh truffle, herb-marinated egg yolk, beurre blanc (sulphites, gluten, dairy, eggs)

ACQUACOTTA 30

Un ricordo lontano. . . Zuppa della tradizione contadina a base di verdure de L'Orto Giusto, uova e pecorino (sedano, uova, latticini, glutine)
Il tuo gusto, il nostro impegno: €2 donati a L'Orto Giusto, un progetto di agricoltura sociale locale.
*A distant memory. . . Traditional farmer's soup with vegetables from L'Orto Giusto, eggs and pecorino cheese (celery, eggs, dairy, gluten)
Your taste, our commitment: €2 donated to L'Orto Giusto, a local social agriculture project.*

ACQUERELLO ROSA 34

Riso meracine, tartare di gambero rosso, barbabietola, polvere di capperi (crostacei, pesce, latticini)
Meracine rice, tartare red shrimp, beetroot, caper powder (crustaceans, fish, dairy)

CHE GNOCCO 32

Gnocco ripieno di bufala, pomodoro fresco, basilico, Parmigiano Reggiano 60 mesi (uova, glutine, sedano, latticini)
Homemade gnocco filled with buffalo mozzarella, fresh tomato, basil, 60-month aged Parmigiano Reggiano (eggs, gluten, celery, dairy)

MEZZE MANICHE MANCINI 30

Nduja di spigola, triglia in guazzetto, cipollotto (pesce, glutine, sedano)
Nduja sea bass, red mullet in guazzetto sauce and spring onion (fish, gluten, celery)

SECONDI PIATTI

PEPE - OSO

4 2

Stufato di manzo della tradizione toscana arricchito dal pepe nero, odori croccanti, cialda di senape e di fagioli toscani

(sedano, solfiti, latticini, glutine, senape)

Traditional Tuscan beef stew enriched with black pepper, crispy vegetables, Tuscan beans slow cooked in a casserole and a creamy mustard layer
(celery, sulphites, dairy, gluten, mustard)

FISH & CHIPS

4 4

Merluzzo fritto, patate fritte fatte in casa, maionese al limone, cipolla agrodolce alla camomilla (glutine, pesce, uova, solfiti)

Fried cod, homemade fries, lemon mayonnaise, sweet-and-sour chamomile onions (gluten, fish, eggs, sulfites)

BRANZINO DA LENZA

4 4

Branzino grigliato, lattuga, salsa beurre blanc affumicata (pesce, latticini)
Sea bass, lettuce, smoked beurre blanc (fish, dairy)

I COLORI DELL'AUTUNNO

3 8

Le verdure de L'Orto Giusto in diverse cotture e consistenze

(solfiti, sedano, glutine, soia, latticini, uova)

L'Orto Giusto vegetables in different cookings and consistencies
(sulphites, celery, gluten, soy, dairy, eggs)

DOLCI RICORDI

MELA

15

Sfoglia croccante e caramello salato (glutine, uova, latticini)

Apple, caramelized puff pastry and salted caramel (gluten, eggs, dairy)

AMIATA

15

Castagna del Monte Amiata, mandarino, alloro e vaniglia

(glutine, uova, latticini, frutta secca)

Chestnut from Mount Amiata, mandarin, bay leaf and vanilla
(gluten, eggs, dairy, nuts)

CREMA VIN BRULÉ

15

Spuma agli aromi di vin brulé, pera, riduzione di vino rosso

(uova, latticini, solfiti)

Vin brulé foam, pear, red wine reduction (eggs, dairy, sulphites)

CIOCCOLATO

15

Sfumature del cioccolato toscano (glutine, uova, frutta secca, latticini)

Shades of Tuscan chocolate (gluten, eggs, nuts, dairy)

I NOSTRI GELATI E SORBETTI

14

Selezione dei nostri gelati e sorbetti (latticini, uova, frutta secca)

Our homemade sorbet and ice cream (dairy, eggs, nuts)

SELEZIONE DI FORMAGGI

20

Selezione di formaggi locali con composte (latticini)

Selection of local cheeses with fruit compotes (dairy)

Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1. Materia prima surgelata all'origine.
Product subjected to preventive reclamation treatment by freezing in compliance with the provisions of reg. EC 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1. Raw material frozen at the origin.

Tutti i prezzi sono espressi in euro, IVA inclusa.
All prices are mentioned in euro, VAT included.

Scirocco