

Scirocco

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.

*Restaurant Scirocco 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

## BENTORNATA PRIMAVERA

### IL VEGETALE

#### BENVENUTO DELLO CHEF

95

##### TRA L'ORTO GIUSTO ED IL MARE

La nostra idea di insalatona (solfiti, sedano, fave)

*Our garden meets the sea – a commitment to 'Orto Giusto' (sulphites, celery, broad beans)*

##### GNUDI DI MAREMMA

Gnudi con ricotta di pecora ed erbe di campo, salsa "cacio e pepe",

limone fermentato (uova, glutine, latticini, solfiti)

*Homemade Gnudi with sheep ricotta cheese and field greens, "cacio e pepe" sauce, fermented lime (egg, gluten, dairy, sulphites)*

##### IL GIARDINO DEI GOLOSI A PRIMAVERA

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

diventano le protagoniste (solfiti, sedano, glutine, soia, latticini)

*Orto Giusto vegetables in different cookings and consistencies (sulphites, celery, gluten, soy, dairy, sesame)*

##### PRE-DESSERT

##### RADICI E FERMENTI

Carciofo candito, birra e miele (glutine, uova, frutta secca, latticini, fave)

*Candied artichoke, beer, and honey (gluten, dairy, egg, nuts, fava bean)*

##### PICCOLA PASTICCERIA

### LA TERRA

#### BENVENUTO DELLO CHEF

100

##### LIVORNESE A SORPRESA

Uovo organico croccante, formaggio primo sale, asparagi, tartufo

(uova, glutine, latticini, solfiti)

*Crispy organic egg, primo sale cheese, asparagus, truffle (egg, gluten, dairy, sulphites)*

##### TORTELLLO

Tortello farcito con borragine, jus di cipolla, zabaione salato

affumicato allo zafferano (glutine, uova, latticini, solfiti, sedano)

*Homemade tortello with borage, onion jus, saffron-smoked salted zabaglione (gluten, egg, dairy, sulphites, celery)*

##### AGNELLO AMIANTINO IN VIAGGIO

Agnello toscano cotto lentamente, Hummus di fave, pane Keema

(sedano, fave, solfiti, latticini, glutine)

*Slow-Cooked Tuscan Lamb, Fava Bean Hummus, Keema Bread*

*(celery, broad beans, sulphites, dairy, gluten)*

##### PRE-DESSERT

##### PAC-MAN

Nespole, cioccolato, caramello (latticini, uova, frutta secca, glutine)

*Medlar, chocolate, caramel (dairy, egg, nuts, gluten)*

##### PICCOLA PASTICCERIA

**POLPO**

Polpo alla griglia, carciofi, topinambur (molluschi, latticini, glutine, uova, solfiti)  
*Roasted octopus, artichokes, Jerusalem artichoke (molluscs, dairy, gluten, egg, sulphites)*

**MEZZE MANICHE MANCINI**

Nduja di spigola, triglia in guazzetto, piselli, olio al cipollotto  
(pesce, glutine, sedano, solfiti)  
*Nduja sea bass, red mullet in guazzetto sauce, peas and spring onion oil*  
(fish, gluten, celery, sulphites)

**PESCATRICE IN PORCHETTA**

Rana pescatrice alla brace, salsa al finocchietto selvatico,  
spuma all'alloro, bietola dell'orto (pesce, latticini, sedano)  
*Grilled Monkfish, wild fennel sauce, bay leaf foam, swiss chard from garden*  
(fish, dairy, celery, soy, mustard, sulphites, nuts)

**PRE-DESSERT****TRACCE DI MAREMMA**

Olio extravergine della Capitana, latte biologico di capra, limone e  
liquirizia (latticini, uova, frutta secca, glutine)  
*Capitana extra virgin olive oil, organic goat milk, lemon, and liquorice*  
(dairy, egg, nuts, gluten)

**PICCOLA PASTICCERIA**

La nostra cucina privilegia prodotti freschi e di stagione. Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile, alcuni ingredienti potrebbero essere utilizzati congelati o surgelati all'origine, nel rispetto delle normative vigenti

Per esigenze gluten free e vegane il Nostro Staff sarà lieto di assistervi / *For gluten free or vegan dietary requirements, our staff will be delighted to assist you*

Il nostro staff è pronto per supportarvi in caso di allergie e intolleranze / *Our team will be delighted to assist you with any allergies or dietary intolerances*

# A LA CARTA

RICORDI, METODO E TRADIZIONE

PER PRINCIPIARE

## CONVIVIO A CENA 40

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.*

## TRA L'ORTO GIUSTO ED IL MARE 24

La nostra idea di insalata (solfiti, sedano, fave)  
Il tuo gusto, il nostro impegno: €2 donati a L'Orto Giusto un progetto di agricoltura sociale locale  
*Our garden meets the sea – a commitment to 'Orto Giusto' (sulphites, celery, broad beans) – Your taste, our commitment: €2 donated to L'Orto Giusto, a local social agriculture project.*

## SGOMBRO 27

Sgombro, olio all'aglio e peperoncino, mozzarella di bufala e cetriolo (solfiti, pesce, latticini, sedano, glutine)  
*Marinated mackerel, garlic and chilli oil, buffalo mozzarella cheese and cucumber (sulphites, fish, dairy, celery, gluten)*

## POLPO 30

Polpo alla griglia, carciofi, topinambur (molluschi, latticini, glutine, uova, solfiti)  
*Roasted octopus, artichokes, Jerusalem artichoke (molluscs, dairy, gluten, egg, sulphites)*

## LIVORNESE A SORPRESA 28

Uovo organico croccante, formaggio primo sale, asparagi, tartufo (uova, glutine, latticini, solfiti)  
*Crispy organic egg, primo sale cheese, asparagus, truffle (egg, gluten, dairy, sulphites)*

MINESTRE

## GNUDI DI MAREMMA 30

Gnudi con ricotta di pecora ed erbe di campo, salsa "cacio e pepe", limone fermentato (uova, glutine, latticini, solfiti)  
*Homemade Gnudi with sheep ricotta cheese and field greens, "cacio e pepe" sauce, fermented lime (egg, gluten, dairy, sulphites)*

## MEZZE MANICHE MANCINI 30

Nduja di spigola, triglia in guazzetto, piselli, olio al cipollotto (pesce, glutine, sedano, solfiti)  
*Nduja sea bass, red mullet in guazzetto sauce, peas and spring onion oil (fish, gluten, celery, sulphites)*

## ORO E MEMORIA 40

Riso Carnaroli Meracinque, zafferano, foglia d'oro, fondo di midollo e gremolada (sedano, latticini, solfiti)  
*Risotto with saffron, gold leaf, beef marrow jus and "gremolada" sauce (celery, dairy, sulphites)*

## TAGLIOLINO 32

Tagliolino fatto in casa, salsa ai crostacei, gambero rosso marinato, salicornia (uova, glutine, sedano, solfiti, crostacei, pesce)  
*Homemade Tagliolini pasta with shrimp sauce, marinated red prawn, salicorn (egg, gluten, celery, sulphites, shellfish, fish)*

MINESTRE	<p><b>TORTELLLO</b></p> <p>Tortello farcito con borragine, jus di cipolla, zabaione salato affumicato allo zafferano (glutine, uova, latticini, solfiti, sedano)  <i>Homemade tortello with borage, onion jus, saffron-smoked salted zabaglione</i> (gluten, egg, dairy, sulphites, celery)</p>	30
SECONDI PIATTI	<p><b>AGNELLO AMIANTINO IN VIAGGIO</b></p> <p>Agnello toscano cotto lentamente, hummus di fave, pane Keema (sedano, fave, solfiti, latticini, glutine, sesamo)  <i>Slow-Cooked Tuscan Lamb, Fava Bean Hummus, Keema Bread</i> (celery, broad beans, sulphites, dairy, gluten, sesame)</p> <p><b>PESCATRICE IN PORCHETTA</b></p> <p>Rana pescatrice alla brace, salsa al finocchietto selvatico, spuma all'alloro, bietola dell'orto (pesce, latticini, sedano, soia, senape, solfiti, frutta secca)  <i>Grilled Monkfish, wild fennel sauce, bay leaf foam, swiss chard from garden</i> (fish, dairy, celery, soy, mustard, sulphites, nuts)</p> <p><b>ROMBO</b></p> <p>Rombo, pesto di salicornia, funghi cardoncelli e jus di verdure (latticini, pesce, solfiti, frutta secca, sedano)  <i>Turbot, samphire pesto, 'cardoncelli' mushrooms and vegetable jus</i> (dairy, fish, sulphites, nuts, celery)</p> <p><b>CAPASANTA &amp; CAVIALE</b></p> <p>Capasanta scottata, Caviale Amur Kaluga oro, rapa e salsa al limone (molluschi, pesce, solfiti, latticini)  <i>Seared scallop, Amur Kaluga Gold caviar, turnip and lemon sauce</i> (molluscs, fish, sulphites, dairy)</p> <p><b>IL GIARDINO DEI GOLOSI A PRIMAVERA</b></p> <p>Le verdure dell'Orto Giusto in diverse cotture e consistenze diventano le protagoniste (solfiti, sedano, glutine, soia, latticini, sesamo)  <i>Orto Giusto vegetables in different cookings and consistencies</i> (sulphites, celery, gluten, soy, dairy, sesame)</p>	42 44 50 50 38

## DOLCI RICORDI

<b>NONNA DINA</b>	15
Zabaione, fragole, rabarbaro, mandorle (glutine, uova, frutta secca, latticini, solfiti) <i>Homemade zabaione, strawberry, rhubarb, almond (gluten, egg, nuts, dairy, sulphite)</i>	
<b>PAC-MAN</b>	15
Nespole, cioccolato, caramello (latticini, uova, frutta secca, glutine) <i>Medlar, chocolate, caramel (dairy, egg, nuts, gluten)</i>	
<b>TRACCE DI MAREMMA</b>	15
Olio extravergine della Capitana, latte biologico di capra, limone e liquirizia (latticini, uova, frutta secca, glutine) <i>Capitana extra virgin olive oil, organic goat milk, lemon, and liquorice (dairy, egg, nuts, gluten)</i>	
<b>RADICI E FERMENTI</b>	15
Carciofo candito, birra e miele (latticini, uova) <i>Candied artichoke, beer and honey (dairy, egg)</i>	
<b>CIOQQOLATO</b>	15
Sfumature del cioccolato Toscano (glutine, uova, frutta secca, latticini) <i>Shades of Tuscan chocolate (gluten, dairy, egg, nuts)</i>	
<b>I NOSTRI GELATI E SORBETTI</b>	15
Selezione dei nostri gelati e sorbetti (latticini, uova, frutta secca) <i>Our homemade Sorbet and Ice cream (dairy, egg, nuts)</i>	
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI</b>	20
Selezione di formaggi locali con composte (latticini, frutta secca) <i>Selection of local cheeses with fruit compotes (dairy, nuts)</i>	

La nostra cucina privilegia prodotti freschi e di stagione. Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile, alcuni ingredienti potrebbero essere utilizzati congelati o surgelati all'origine, nel rispetto delle normative vigenti

Per esigenze gluten free e vegane il Nostro Staff sarà lieto di assistervi /*For gluten free or vegan dietary requirements, our staff will be delighted to assist you*

Il nostro staff è pronto per supportarvi in caso di allergie e intolleranze / *Our team will be delighted to assist you with any allergies or dietary intolerances*

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.*

