

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 ESTATE

IL VEGETALE

BENVENUTO DELLO CHEF

95

L'ORTO GIUSTO

Tataki di Anguria, cocco e lemongrass, umeboshi affumicato e riso soffiato al wasabi (solfiti, soia, sesamo)

Watermelon Tataki, Coconut & Lemongrass, Smoked Umeboshi, and Wasabi Puffed Rice (sulphites, soy, sesame)

SPAGHETTO OTTO POMODORI

Spaghetti Mancini con una selezione dei nostri pomodori dell'Orto Giusto (glutine)

Spaghetti Mancini pasta with a selection of our tomatoes from Orto Giusto (gluten)

IL GIARDINO DEI GOLOSI

Le verdure dell'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

POMODORO

Mousse al limone e basilico, gel di pomodoro, estratto di sedano, crumble di nocciole e olive (latticini, uova, frutta secca, glutine)

Lemon and basil mousse, tomato gel, celery extract, hazelnut and olive crumble (dairy, eggs, nuts, gluten)

PICCOLA PASTICCERIA

LA TERRA

BENVENUTO DELLO CHEF

100

ORTAGGI D'ESTATE

Melanzana, Pomodoro, basilico e burrata (soia, latticini, solfiti)

Aubergine, tomato, basil and burrata cheese (soy, dairy, sulphites)

CHE GNOCCO

Gnocco ripieno di bufala, spuma patate e provola e limone candito (uova, glutine, sedano)

Buffalo mozzarella-filled gnocco, smoked provola and potato foam and candied lemon (eggs, gluten, celery)

GALLETTO ALLA DIAVOLA

Galletto toscano da allevamento libero alla diavola cotto al Kamado accompagnano dai suoi contorni e salsa aioli (uova, solfiti)

Free-range Tuscan cockerel alla diavola cooked in Kamado bbq accompanied of seasonal vegetables and aioli sauce (eggs, sulphites)

PRE-DESSERT

LA TERRA

CIOCCOLATO

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

PICCOLA PASTICCERIA

IL MARE

BENVENUTO DELLO CHEF

100

TONNETTO LOCALE

Fagioli di Sorana IGP, Ricotta di Capra, Camone verde, limone candito (latticini, glutine, sedano, pesce)
Bonito, Sorana IGP beans, goat's milk ricotta, green Camone tomato, candied lemon (dairy, gluten, celery, fish)

MEZZE MANICHE MANCINI

Nduja di spigola, triglia in guazzetto, crema di zucchine (pesce, glutine, sedano)
Nduja sea bass, red mullet in guazzetto sauce, zucchini cream (fish, gluten, celery)

BRANZINO DA LENZA

Branzino grigliato, lattuga, salsa burre blanc e olio al basilico (pesce, latticini)
Seabass, lettuce, smoked burre blanc and basil oil (fish, dairy)

PRE-DESSERT

ABRICO'

Albicocca, basilico e caprino (glutine, uova, frutta secca, latticini, fave)
Apricot, basil, goat chesse (gluten, dairy, egg, nuts, fava bean)

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.

Our kitchen prioritizes fresh, seasonal ingredients. When fresh products are not available, some ingredients may be used frozen or deep-frozen at origin, in accordance with current regulations.

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.

L'ORTO GIUSTO

24

Tataki di Anguria, cocco e lemongrass, umeboshi affumicato e riso soffiato al wasabi (solfiti, soia, sesamo)

Watermelon Tataki, Coconut & Lemongrass, Smoked Umeboshi, and Wasabi Puffed Rice (sulphites, soy, sesame)

POLPO

30

Salsa barbecue, patate affumicata e maionese al limone e capperi (solfiti, molluschi, latticini, uova, senape)

Grilled octopus, barbecue sauce, smoked potato and lemon-caper mayonnaise (sulphites, molluscs, dairy, eggs, mustard)

ORTAGGI D'ESTATE

28

Melanzana, Pomodoro, basilico e burrata (soia, latticini, solfiti)

Aubergine, tomato, basil and burrata cheese (soy, dairy, sulphites)

TONNETTO LOCALE

27

Fagioli di Sorana IGP, Ricotta di Capra, Camone verde, limone candito (latticini, glutine, sedano, pesce)

Bonito, Sorana IGP beans, goat's milk ricotta, green Camone tomato, candied lemon (dairy, gluten, celery, fish)

MINESTRE

SPAGHETTO OTTO POMODORI

30

Selezionato per la Donazione all'Orto Giusto

Spaghetti Mancini con una selezione dei nostri pomodori dell'Orto Giusto (glutine)

Spaghetti Mancini pasta with a selection of our tomatoes from Orto Giusto (gluten)

Il tuo gusto, il nostro impegno: €2 donati a L'Orto Giusto, un progetto di

agricoltura locale

Your taste, our commitment: €2 donated to L'Orto Giusto, a local social agriculture project

MEZZE MANICHE MANCINI

30

Nduja di spigola, triglia in guazzetto, crema di zucchine (pesce, glutine, sedano, solfiti)

Nduja sea bass, red mullet in guazzetto sauce and zucchini cream (fish, gluten, celery, sulphites)

IMMAGINANDO UNA MARINARA

40

Riso Carnaroli Meracinqe, pomodoro san Marzano, origano, acciughe di Cetara e polvere di pane (latticini, pesce, glutine, solfiti, sedano)

Carnaroli Meracinqe rice, San Marzano tomato, oregano, Cetara anchovies and bread powder (dairy, fish, gluten, sulphites, celery)

MINESTRE	W LA PAPPA	30
	<p>Tortello ripieno di pappa al pomodoro, imepata di cozze e pecorino toscano (glutine, uova, latticini, molluschi, sedano, solfiti) <i>Homemade Tortello filled with pappa al pomodoro, peppered mussels and pecorino (gluten, eggs, dairy, shellfish, celery, sulphite)</i></p>	
	CHE GNOCCO	32
	<p>Gnocco ripieno di bufala, spuma di pasta patate e provola, bottarga di muggine, limone candito (uova, glutine, sedano, pesce) <i>Buffalo mozzarella-filled gnocco, smoked provola and potato foam, mullet bottarga, candied lemon (eggs, gluten, celery, fish)</i></p>	
SECONDI PIATTI	GALLETTO ALLA DIAVOLA	42
	<p>Galletto toscano da allevamento libero alla diavola cotto al Kamado accompagnano dai suoi contorni e salsa aioli (uova, solfiti) <i>Free-range Tuscan cockerel alla diavola cooked in Kamado bbq accompanied of seasonal vegetables and aioli sauce (egg, sulphites)</i></p>	
	CATALANA DI GAMBERI	44
	<p>Gamberi, verdure dell'orto, salsa di datterino giallo, pane tostato all'aglio (solfiti, crostacei, soia, glutine) <i>Prawns, garden vegetables, yellow datterino tomato sauce, garlic toasted bread (sulphites, crustaceans, soy, gluten)</i></p>	
	BRANZINO DA LENZA	50
	<p>Branzino grigliato, lattuga, salsa burre blanc e olio al basilico (pesce, latticini) <i>Seabass, lettuce, smoked burre blanc and basil oil (fish, dairy)</i></p>	
	BACCALÀ DELLE TRADIZIONI	50
	<p>Baccalà in guazzetto, Baccalà mantecato, Bieta colorata dell'orto (pesce, latticini, solfiti, sedano) <i>Codfish stew in Tuscan style, Mantecato codfish, garden rainbow chard (fish, dairy, sulphites, celery)</i></p>	
	IL GIARDINO DEI GOLOSI A PRIMAVERA	38
	<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 (sulphites, celery, gluten, soy, dairy, sesame)</i></p>	

DOLCI RICORDI

TOSCANELLO AL MARE	15
Sigaro al Cioccolato Toscano affumicato al toscanello e spuma al rum (glutine, uova, frutta secca, latticini) <i>Tuscan Chocolate smoked Sigar and rhum foam (gluten, dairy, egg, nuts)</i>	
NON CHIAMATEMI TIRAMISÙ	15
Caffè, mascarpone, limone, lampone e zabaione alla vaniglia (glutine, uova, latticini, frutta secca) <i>Coffee, mascarpone cheese, lemon, raspberry, and vanilla "Zabaione" (gluten, egg, nuts, dairy)</i>	
POMODORO	15
Mousse al limone e basilico, gel di pomodoro, estratto di sedano, crumble di nocciole e olive (latticini, uova, frutta secca, glutine) <i>Lemon and basil mousse, tomato gel, celery extract, hazelnut and olive crumble (dairy, egg, nuts, gluten)</i>	
ABRICO'	15
Albicocca, basilico e caprino (glutine, uova, frutta secca, latticini, fave) <i>Apricot, basil, goat cheese (gluten, dairy, egg, nuts, fava bean)</i>	
CIOCCOLATO	15
Sfumature del cioccolato Toscano (glutine, uova, frutta secca, latticini) <i>Shades of Tuscan chocolate (gluten, dairy, egg, nuts, dairy)</i>	
I NOSTRI GELATI E SORBETTI	15
Selezione dei nostri gelati e sorbetti (latticini, uova, frutta secca) <i>Our homemade Sorbet and Ice cream (dairy, egg, nuts)</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI	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.

Our kitchen prioritizes fresh, seasonal ingredients. When fresh products are not available, some ingredients may be used frozen or deep-frozen at origin, in accordance with current regulations.

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.