

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

BENTORNATO AUTUNNO

IL VEGETALE

BENVENUTO DELLO CHEF

95

FUNGHI IN PENTOLACCIA

Funghi di stagione saltati, 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, uova e pecorino (sedano, uova, latticini, glutine)

A distant memory... Traditional farmer's soup with vegetables, eggs and Pecorino cheese (celery, eggs, dairy, gluten)

I COLORI DELL'AUTUNNO

Le verdure de L'Orto Giusto in diverse cotture e consistenze diventano le protagoniste (solfiti, sedano, glutine, soia, latticini, uova)

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

PRE-DESSERT

CAPITANA

Cioccolato bianco, Olio della Capitana, mandorle e limone (glutine, uova, latticini, frutta secca)

White chocolate, Capitana olive oil, almond crumble and lemon (gluten, eggs, dairy, nuts)

PICCOLA PASTICCERIA

LA TERRA

BENVENUTO DELLO CHEF

100

UOVO

Uovo morbido, zucca arrostita e parmigiano (uova, latticini, solfiti, glutine)

Soft egg, roasted pumpkin and parmesan cheese (egg, dairy, sulphites, gluten)

SPAGHETTONE

Spaghettone, tartufo fresco, tuorlo marinato alle erbe e burro acido (solfiti, glutine, latticini, uova)

Spaghettone, fresh truffle, herb-marinated egg yolk, beurre blanc (sulphites, gluten, dairy, eggs)

GALLETTO ALLA DIAVOLA

Galletto toscano da allevamento libero alla diavola cotto al Kamado accompagnando 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 (egg, 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

POLPO

Salsa barbecue, patate affumicate 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)

MEZZE MANICHE

Nduja di spigola, triglia in guazzetto, broccoli (pesce, glutine, sedano)
Nduja sea bass, red mullet in guazzetto sauce and broccoli (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

MELA

Mela, vaniglia e caramello salato (glutine, uova, latticini, frutta secca)
Soft apple cake, vanilla and salted caramel (gluten, dairy, egg, nuts)

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.

UOVO

26

Uovo morbido, zucca arrostita e parmigiano (uova, latticini, solfiti, glutine)

Soft egg, roasted pumpkin and parmesan cheese (egg, dairy, sulphites, gluten)

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)

FUNGHI IN PENTOLACCIA

28

Funghi di stagione saltati, pane tostato all'aglio, fonduta di pecorino toscano

(glutine, latticini)

Sautéed seasonal mushrooms, garlic toasted bread, Tuscan pecorino fondue (gluten, dairy)

MINESTRE

SPAGHETTONE

32

Spaghettoni, tartufo fresco, tuorlo marinato alle erbe e burro acido

(solfiti, glutine, latticini, uova)

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, uova e pecorino (Sedano, Uova, Latticini, Glutine)

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

A distant memory... Traditional farmer's soup with vegetables, eggs and Pecorino cheese

(celery, eggs, dairy, gluten)

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

IMMAGINANDO UNA MARINARA

34

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

Carnaroli Meracine rice, tomato, oregano, Cetara anchovies and bread powder

(dairy, fish, gluten, sulphites, celery)

MINESTRE

CHE GNOCCHO

32

Gnocco ripieno di bufala, spuma di patate e provola, bottarga di muggine, limone candito (uova, glutine, sedano, pesce)
Buffalo mozzarella-filled gnocco, smoked provola and potato foam, mullet bottarga, candied lemon (eggs, gluten, celery, fish)

MEZZE MANICHE

30

Nduja di spigola, triglia in guazzetto, broccoli (pesce, glutine, sedano, solfiti)
Nduja sea bass, red mullet in guazzetto sauce and broccoli (fish, gluten, celery, sulphites)

SECONDI PIATTI

GALLETTO ALLA DIAVOLA

42

Galletto toscano da allevamento libero alla diavola cotto al Kamado accompagnando 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 (egg, sulphites)

FISH & CHIPS ALL'ITALIANA

44

Merluzzo fritto, patate fritte fatte in casa, maionese al limone e cipolla agrodolce alla camomilla (glutine, pesce, uova, solfiti)
Fried cod, homemade fries, lemon mayonnaise, and sweet-and-sour chamomile onions (gluten, fish, eggs, sulphites)

BRANZINO DA LENZA

44

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

I COLORI DELL'AUTUNNO

38

Le verdure de L'Orto Giusto in diverse cotture e consistenze diventano le protagoniste (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
Mela, vaniglia e caramello salato (glutine, uova, latticini, frutta secca) <i>Soft apple cake, vanilla and salted caramel (gluten, dairy, egg, nuts)</i>	
CAPITANA	15
Cioccolato bianco, Olio della Capitana, mandorle e limone (glutine, uova, latticini, frutta secca) <i>White chocolate, Capitana olive oil, almond crumble and lemon (gluten, eggs, dairy, nuts)</i>	
CREMA	15
Crema bruciata alle erbe di Maremma (uova, latticini, solfiti) <i>Crème brûlée with Maremma herbs (egg, sulphites, dairy)</i>	
CIOCCOLATO	15
Sfumature del cioccolato Toscano (glutine, uova, frutta secca, latticini) <i>Shades of Tuscan chocolate (gluten, 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) <i>Selection of local cheeses with fruit compotes (dairy)</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.