

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 de L'Orto Giusto (glutine)
Il tuo gusto, il nostro impegno: €2 donati a L'Orto Giusto, un progetto di agricoltura sociale locale.
Spaghetti Mancini pasta with a selection of our tomatoes from L'Orto Giusto (gluten)
Your taste, our commitment: €2 donated to L'Orto Giusto, a local social agriculture project.

GIARDINO DEI GOLOSI

Le verdure de L'Orto Giusto in diverse cotture e consistenze (solfiti, sedano, glutine, soia, latticini)
The vegetables from L'Orto Giusto, presented in different preparations and textures (sulphites, celery, gluten, soy, dairy)

PRE-DESSERT

PROFUMO D'ESTATE

Pesca, mandorla, timo e limone (latticini, uova, frutta secca, glutine)
Peach, almond, thyme and lemon (dairy, egg, nuts, gluten)

PICCOLA PASTICCERIA

LA TERRA

BENVENUTO DELLO CHEF

95

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 di pasta patate e provola e limone candito (uova, glutine, sedano)
Buffalo mozzarella-filled gnocco, smoked provola and potatoes foam and candied lemon (eggs, gluten, celery)

GALLETTO ALLA DIAVOLA

Galletto toscano da allevamento libero alla diavola cotto al Kamado accompagnato dai suoi contorni e salsa aioli (uova, solfiti, latticini)
Free-range Tuscan cockerel alla diavola cooked in Kamado BBQ accompanied of seasonal vegetables and aioli sauce (egg, sulphites, dairy)

PRE-DESSERT

CIOCCOLATO

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

PICCOLA PASTICCERIA

SGOMBRO

Sgombro, aglio olio e peperoncino, mozzarella di bufala e cetriolo

(solfiti, pesce, latticini, sedano, glutine)

Marinated mackerel, garlic oil and chilli, buffalo mozzarella and cucumber

(sulphites, fish, dairy, celery, gluten)

MEZZE MANICHE MANCINI

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

Nduja sea bass, red mullet in guazzetto sauce and spring onion

(fish, gluten, celery, sulphites)

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

ABRICO'

Albicocca, basilico e caprino (glutine, uova, frutta secca, latticini, fave)

Apricot, basil, goat cheese (gluten, dairy, egg, nuts, fava bean)

PICCOLA PASTICCERIA

A LA CARTA

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.*

L'ORTO GIUSTO

26

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

Polpo alla griglia, 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, egg, mustard)

ORTAGGI D'ESTATE

26

Melanzana, pomodoro, basilico e burrata (soia latticini, solfiti)
Aubergine, tomato, basil and burrata cheese (soy, dairy, sulphites)

MINESTRE

SPAGHETTO OTTO POMODORI

28

Spaghetti Mancini con una selezione dei nostri pomodori de L'Orto Giusto (glutine)
Il tuo gusto, il nostro impegno: €2 donati a L'Orto Giusto, un progetto di agricoltura sociale locale.
*Spaghetti Mancini pasta with a selection of our tomatoes from L'Orto Giusto (gluten)
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, cipollotto (pesce, glutine, sedano, solfiti)
Nduja sea bass, red mullet in guazzetto sauce and spring onion (fish, gluten, celery, sulphites)

IMMAGINANDO UNA MARINARA

34

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)

CHE GNOCCHO

32

Gnocco ripieno di bufala, spuma di pasta 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 (egg, gluten, celery, fish)

SECONDI PIATTI

GALLETTO ALLA DIAVOLA 42

Galletto toscano da allevamento libero alla diavola cotto al Kamado
accompagnato 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)*

CATALANA DI GAMBERI 46

Gamberi, verdure dell'orto, salsa di datterino giallo, pane tostato
all'aglio (solfiti, crostacei, soia, glutine)
*Prawns, garden vegetables, yellow datterino tomato sauce, garlic toasted bread
(sulphites, shellfish, soy, gluten)*

PESCATO DEL GIORNO 44

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

IL GIARDINO DEI GOLOSI 38

Le verdure de L'Orto Giusto in diverse cotture e consistenze
(solfiti, sedano, glutine, soia, latticini)
*The vegetables from L'Orto Giusto, presented in different preparations and textures
(sulphites, celery, gluten, soy, dairy)*

DOLCI RICORDI

TOSCANELLO AL MARE 15

Cioccolato Toscano, rum, toscanello (glutine, uova, frutta secca, latticini)
Tuscan chocolate, rum, cigar (gluten, dairy, egg, nuts)

NON CHIAMATEMI TIRAMISU 15

Caffè, mascarpone, limone, lampone e zabaione alla vaniglia
(glutine, uova, latticini, frutta secca)
*Coffee, mascarpone cheese, lemon, raspberry, and vanilla "Zabaione"
(gluten, egg, nuts, dairy)*

PROFUMO D'ESTATE 15

Pesca, mandorla, timo e limone (latticini, uova, frutta secca, glutine)
Peach, almond, thyme and lemon (dairy, egg, nuts, gluten)

ABRICO' 15

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

CIOQQOLATO 15

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

I NOSTRI GELATI E SORBETTI 14

Selezione dei nostri gelati e sorbetti (latticini, uova, frutta secca)
Our homemade Sorbet and Ice cream (dairy, egg, 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.

