



INCIPIT



INCIPIT

La mia filosofia culinaria si basa sull'incontro di sapori, ingredienti e tradizioni provenienti da diverse parti del Mondo.

Pur mantenendo un forte legame con le mie origini, la cucina che propongo evoca i ricordi e le emozioni vissute attraverso viaggi ed esperienze di vita.

Ogni giorno mi impegno a trasmettere queste sensazioni con l'intento di regalare un viaggio attraverso il gusto.

Giovanni Skrebe

Acqua Panna e San Pellegrino

€4

Coperto

(comprende Incipit di benvenuto)

€5

The background of the entire page is a light beige, textured surface resembling aged paper. Overlaid on this is a faint, large-scale map. A prominent compass rose is centered in the upper half of the page, with lines radiating outwards. Another compass rose is visible in the lower half. The map includes various lines, possibly representing coastlines or navigation paths, and some faint, illegible text that might be place names.

Menu ALLA CARTA

Le nostre proposte alla carta raccontano un viaggio tra sapori e tecniche di diverse latitudini, con un'attenzione costante alla stagionalità, all'equilibrio e all'identità degli ingredienti.

Antipasti

Lattuga romana, gelato alla mandorla e furikake (5-6-8-10-11)*	€18
Terrina di coda di vitello, tamarindo e lenticchie Beluga (7-9)*	€22
Leche de tigre e carpaccio di ombrina in salamoia (4-5-6)*	€18

Primi piatti

Spaghettone Gentile aglio, olio e... yuzu kosho (1-7)*	€28
Riso Carnaroli Principe all'aragosta (2, 7, 8)*	€25
Fregola ai frutti di mare in escabeche e olio al cipollotto bruciato (1, 5, 7, 8, 9, 14)*	€28

Secondi piatti

Bisonte al pepe verde, spuma di patate e kefir (7, 8, 9)*	€30
Pescato del giorno, salsa yume e cetriolo in osmosi (3, 4, 7, 8, 9)*	€30
Vitello tonnato e fondo bruno (3, 7, 9)*	€28

Dessert

Radici di cioccolato (1-3-7)*	€10
Pepe rosa e olivello spinoso (1-3-7-8)*	€10
Macedonia frizzante e açai	€10

Menu DEGUSTAZIONE

Esperienze gastronomiche complete che raccontano Incipit in tutta la sua essenza. Menu dinamici, diversi dalle proposte alla carta, pensati per scoprire orizzonti di sapori e culture diverse. Eventuali intolleranze e allergie dovranno essere comunicate al personale di sala alla scelta del menu, in modo tale da costruire sartorialmente proposte adeguate.

Discover

6 portate - €70

Il menu a mano libera, che racconta le esplorazioni culinarie e la ricerca dello chef, è perfetto come primo incontro con la cucina vivace di Incipit. In continua evoluzione, comprende l'aperitivo Incipit, cinque portate, il pre-dessert, il dessert e la piccola pasticceria.

The Culinary Journey

8 portate - €85

Un viaggio in giro per il mondo con i piatti più rappresentativi dell'identità di Incipit. Attraversando Asia, Nord Europa, Sud America, Spagna e ovviamente Italia, ogni piatto è un connubio di sapori in equilibrio con la personalità dello chef. Il menu comprende l'aperitivo Incipit, sette portate, il pre-dessert, il dessert e la piccola pasticceria.

Escabeche a Bangkok
Eco del Sottobosco
Oriente in Valdichiana
Udon't Expect This
Black Beef, Malaysian Glaze
Profumi da Ao Nang
Burro e Rognone
Nordic Pink

Per informazioni sugli allergeni,
si prega di rivolgersi al personale di sala.

Vini in abbinamento

Tre calici in abbinamento

€35

consigliato con menù "Discover"

Quattro calici in abbinamento

€45

consigliato con menù "The Culinary Journey"

LISTA DEGLI ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten
2. Crostacei - Crustacean
3. Uova - Eggs
4. Pesce - Fish
5. Arachidi - Peanuts
6. Soia - Soy
7. Latte e prodotti latticini - Milk and milk products
8. Frutta a guscio - Tree nuts
9. Sedano - Celery
10. Senape - Mustard
11. Semi di sesamo - Sesame seeds
12. Anidride Solforosa - Sulphur Dioxide
13. Lupini - Lupin
14. Molluschi - Shellfish

*recependo il regolamento CE n.853 del 2004 alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti e resi sicuri portandoli a -20°C al cuore del prodotto.



INCIPIT

Incipit nasce dall'incontro di ambizioni:
quella di un giovane chef dal talento raro, Giovanni,
e quella di Elena e Samuel, che hanno riconosciuto in lui
una vocazione autentica e hanno deciso di scommettere sul suo futuro.
A fare da cornice, gli spazi suggestivi di un hotel dal gusto contemporaneo,
ideale teatro per una cucina che unisce ricerca, identità e visione.
Il nome Incipit — l'inizio di un'opera — racchiude il senso di questo progetto:
dare vita a un nuovo punto di riferimento a Pistoia per chi ama gusti inediti,
abbinamenti audaci e ambienti che favoriscano la scoperta.
Qui la creatività non ha confini, e ogni piatto racconta una storia.
Una storia che è appena cominciata.



WWW.RISTORANTEINCIPIT.IT

