



Selezione di alcune delle nostre specialità

Aperitivo

Vini della tenuta delle ripalte

Aperol/campari spritz

Hugo

Analcolico alla frutta

Limonata fresca con foglioline di menta selvaggia

Soft drinks in bottigliette di vetro:

Coca-cola, fanta, sprite, lemon soda

Succhi assortiti

Acqua naturale in vetro

Acqua frizzante in vetro

Antipasti

Tempura di mare con mayo al lime

Tagliatelle di seppie cbt, su riduzione di salsa alla livornese

Triglia farcita, la sua riduzione all'elbana su pappa al pomodoro

Code di gambero bardate e caviale di aceto balsamico

Macarons di chianina toscana

Fagottini di vitello con salsa tonnata alla vecchia maniera

Carpaccio di pomodoro "chocolate" perle di fior di latte e olio al basilico

"Orto in vetro"

Rollè di spada in kataify su crema di peperone alla brace

Bavarese di porri, su fonduta di parmigiano "36" mesi, crumble di pane

Quotate a parte:

Le isole degli antipasti al buffet

Carpacci di polpo, palamita e spigola con avocado, concassè di datterino e finocchio crispy

Gamberoni rossi, tagliatella di seppia, tartufi di mare, fasolari, mazzancolle e scampi crudi con le

nostre citronette, caviale di pompelmo rosa e caviale di olio e. V. O

Capesante lardellate con perle di aceto balsamico di modena

Tenuta delle Ripalte

Ceviche di branzino con pesche, timo agrumato e fiori eduli

Selezione di ostriche al ghiaccio con caviale di limone

L'isola del contadino: una Selezione di salumi tipici toscani serviti su taglieri, il tutto Accompagnati

Dai nostri cestini di Pane, Grissini E Focacce

L'isola del vegano

Abbinata A Olii E vinaigrett

L'isola dei fritti: selezione di ortaggi dal nostro orto in tempura, anelli di cipolla, fiori di zuccina
ripieno

Zeppoline, panzerottini, arancini, burratina di bufala, fritturina di mare, polpettine di palamita

L'isola del fattore: assortimento di formaggi a km 0 della azienda agricola "terra e cuore"
accompagnati da focacce, le nostre composte e il miele della tenuta

Primi piatti

Acquerello affumicato, crema di barbabietola, mascarpone e petali di rose

Malfatti di ricotta e spinaci, al burro nocciolino, su crema di focaccia e alici

Acquerello mantecato all'erborinato e pere all'aleatico

Acquerello anguilla affumicata, e cavolo viola.

Acquerello mantecato ai pistilli di zafferano, guanciale croccante, mousse di caprino, e melassa di
aleatico

Paccheri alla carbonara di gambero rosso e la sua tartare

Panciotti, con salsa cacciucco, polpo alla brace e olio al lime

Gnocchetti, seppia, il suo nero e buccia di patata alla cenere in polvere

Paccheri con datterino dell'orto e cicala di mare

Tagliatelle al cacao con ragù di selvaggina

Cirirole fiorentini con crema ai "tre" pomodori dell'orto e caviale di basilico

Lasagnetta di ragù bianco, crema di patate e rosso di pienza

Calamarata su crema di cannellini, pomodorino confit e perle di balsamico

Sorbetto a scelta tra:

Mango e pomodoro

Yogurt e finocchio

Limone della costa e nipitella

Secondi piatti

Wellington di spada, con salsa al "mediterraneo" delle ripalte

Tenuta delle Ripalte

Branzino con pelle croccante su acqua di asparagi verdi, cialda di polenta e frutto della passione

Calamaro ripieno "camouflage"

Granfia di polipo alla brace, su crema di fave e pecorino toscano

Lingotto di tonno, con cipolla rossa in agrodolce e salsa bruleè

Filetto di manzo affumicato, in crosta di nocciola i. G. P jus al porto

Guanciotto di manzo brasato e affinato in vinacce di alicante delle ripalte con tortino di patate e
carote

Coniglio porchettato, la sua jus e composè di verdura estiva

La "quaglia farcita"

Pancetta di cinta senese laccata al miele di castagno, e gurguglione di verdura

Contorni

Patate novelle al rosmarino, ratatouille di verdure del nostro orto,

Purè di patate alle erbe della tenuta, verdurine miste al vapore, misticanza croccante, spumone di
patata, selezione dall'orto glassate, tortino di porri

Spiedino di verdure sabbiate

Dessert e bevande

Aleatico passito o spumante brut per il brindisi

Buffet di frutta fresca e piccola pasticceria

Selezione di bignè mignon 5pz

Tiramisù moderno

Cantuccini albicocca e cioccolato

Panna cotta alla nocciola

Tartellette alla frutta (kiwi, ananas, melone, uva, fragole, frutti rossi)

Cheesecake scomposto con melassa all'aleatico

Tarte tatin mignon con gelato alla vaniglia bourbon

Sbriciolata alle mandorle con pesche e sorbetto alla fragola