

IL VERROCCHIO

I nostri menu sono studiati per offrire ai nostri ospiti il meglio della produzione regionale e nazionale Italiana, con l'obiettivo di valorizzare il territorio e la provenienza sostenibile degli ingredienti che usiamo nelle nostre cucine

Our menus are designed to offer our guests the best Italian regional and national products with the goal of valuing the territory and the sustainable provenance of the ingredients we use in our kitchens

Antipasti | Starters

Cecina soffiata, fagioli rossi, erbe alla beccafico  € 24
Puffed chickpeas "Cecina" cake, red beans, raisins and hazelnuts herbs

Zucchina, fiore, semi di lino e caprino  € 26
Zucchini, zucchini flower, lin seeds, goats' cheese

Trota del casentino, puntarelle, mela verde   € 27
"Casentino" trout, chicory, green apple

Tartare di manzo, senape, cipolla, torta manfreda € 27
Beef tartare, mustard, onions, chicken livers pie

Scampi, cozze, pancotto € 28
Scampi, mussels, bread and pecorino cheese thick soup

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale in servizio
For any information on substances and allergens, you can consult the specific documentation that will be provided upon request by our staff

Primi | First Courses

Orecchiette cavoli e pane 	€ 26
"Orecchiette" pasta, kale, bread	
Tagliolini 40 tuorli, pomodori arrosto, guanciale, ricotta salata 	€ 28
"40 yolks" Tagliolini pasta, roasted tomatoes, pork cheek, salted ricotta cheese	
Ravioli alla Nana, pinoli, porri alla brace, olive leccino 	€ 28
Duck ravioli, pine nuts, grilled leeks, "leccino" olives	
Risotto, seppioline, piselli, menta e peperoncino 	€ 28
Risotto, squids, peas, mint and chilli	
Zuppetta di ceci e farro, gambero rosso 	€ 32
Chickpeas and spelt soup, red prawns	

Secondi | Main Courses

Wellington vegetariano, sedano rapa, barbabietola, funghi 	€ 35
Vegetarian wellington, celeriac, beet, mushrooms	
Piccione, rigatino, barbabietola, more e rafano 	€ 36
Pigeon, tuscan bacon, beet, blackberry, horseradish	
Gallo "collo nudo" alla cacciatora in crosta di pane 	€ 36
"Collo nudo" chicken "cacciatora style" in bread crust	
Gallinella, cime di rapa, carote in saor  	€ 40
Gurnard, turnip greens, sweet and sour carrots	
Filetto di manzo, fungo ostrica rosa, asparagi  	€ 42
Beef fillet, pink oyster mushrooms, asparagus	
La signora bistecca alla Fiorentina (1,2kg), patate e verdure dell'orto  	€ 140
"Florentine" t-bone steak (1,2kg), garden potatoes and vegetables	

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati sono surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento di temperatura. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

To guarantee food quality and safety, some products served were frozen at the origin by the producer or subjected to blast chilling. Fishery products served raw or practically raw were subjected to blast chilling to ensure safety.

The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served