



Ristorante Il Pievano
CASTELLO DI SPALTENNA
GAIOLE IN CHIANTI

L'Executive Chef Stelios Sakalis, il Restaurant Manager Andrea Giubbilei e lo staff del reparto F&B del Castello di Spaltenna vi danno il benvenuto al ristorante 'Il Pievano'.

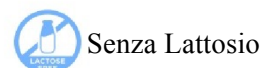
I piatti sono il risultato della costante ricerca di materie prime di eccellenza in collaborazione con piccoli produttori e allevatori locali. Lo studio delle ricette Toscane, Italiane e Greche ha portato lo Chef a creare un menu di identità innovativa con un'impronta Mediterranea, ma sempre nel rispetto del territorio.

L'orto del Castello di Spaltenna produce le erbe e maggior parte della frutta e verdura utilizzati nei piatti del nostro ristorante. L'olio extra vergine di oliva Chianti DOP "Castello di Spaltenna" è prodotto dalle nostre olive.



Vi preghiamo di informarci per possibili allergie o intolleranze.

In assenza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti abbattuti.
Per informazioni su sostanze e allergeni è disponibile apposita documentazione.



“Dr Jekyll”



Aperitivo ‘Il Pievano’

Amuse Bouche

L’ insalata Greca nascosta nella panzanella Toscana

Variazione di pomodorini, panzanella di friselle integrali,
oliva Kalamata, formaggio feta

Burro e Salvia

Spaghettoni ‘Gerardo di Nola’ cotti nel thè alla salvia,
burro affumicato fatto in casa, limone, mizithra

Cosimo de’ Medici

Pancia di maiale di Cinta Senese selezione “Antica Macelleria Chini”,
arance, prugne biologiche, patata al cartoccio

Pre - Dessert

Cioccolio

Mousse di cioccolato al latte Toscano Noalya,
olio extravergine d’oliva selezione ‘Castello di Spaltenna’

Petit Fours



€ 95

La degustazione è servita per tutti i commensali

Abbinamento 4 vini

Selezione Spaltenna **€ 40**

Selezione Sommelier **€ 60**

Il menu degustazione **"Dr Jekyll"** con l'alterazione di certi elementi o portate è disponibile anche in versione Vegetariana o Senza Glutine

Antipasti

L'insalata Greca nascosta nella panzanella Toscana

Variazione di pomodorini, panzanella di friselle integrali, oliva Kalamata, formaggio feta

€ 22  

Mediterraneo

Crudo di gamberi rossi, sorbetto al peperoncino, airbag con mousse di tarama

€ 22 

Pane, Burro e Marmellata

Paté Toscano di fegatini di pollo in vaso cottura, ciliegie fermentate, koulouri di Salonicco

€ 22

Chianina

Carpaccio di Chianina IGP selezione Simone Fracassi affumicato, kum quat, sedano, tendini soffiati, semi di senape, erbe spontanee

€ 22  

Primi

Buttons

Bottoni di pasta fresca con la farina di Verna, formaggio manouri al rafano, erbe dell'orto di Spaltenna, zucchine, aceto di miele

€ 22  

MidoPilafo

Riso carnaroli 'Acquerello, cozze del Mediterraneo, fricassea di aneto e cipollotto fresco

€ 22  

Burro e Salvia

Spaghettoni 'Gerardo di Nola' cotti nel tè alla salvia, burro affumicato fatto in casa, limone, mizithra

€ 22 

ReGallo

Plin di grano arso allo stracotto di pollo Valdarnese di Laura Peri, creste di gallo al Vin Santo, levistico

€ 22

Secondi

Psarosoupa

Selezione di pescato del mercato Mediterraneo, augolemono, salsa nage all'ouzo

€ 30 

Cosimo de' Medici

Pancia di maiale di Cinta Senese selezione "Antica Macelleria Chini", arance, prugne biologiche, patata al cartoccio

€ 30 

Anatra in 'Porchetta'

Petto d'anatra muta di Laura Peri al finocchietto selvatico, pita di anatra confit, purea d'aglio, jus d'anatra al foie gras e uva del Chianti

€ 30

Piccione Viaggiatore – 1496 km

Il piccione di Laura Peri, halva di Pireo alle mandorle biologiche, purea di rucola bruciata dell'orto di Spaltenna, jus al miele Toscano

€ 30   

Dolci

Tzatziki

Mousse di yogurt Greco fatto in casa, sorbetto al cetriolo, aglio nero, salsa all' aneto e menta

€ 20 

Lamponi e Piselli

Variazione di lamponi, mousse e gelato di piselli Toscani

€ 20 

Luna di Miele

Variazione di miele del Chianti, caramello salato

€ 20

Cioccolio

Mousse di cioccolato al latte Toscano Noalya, olio extravergine d'oliva selezione 'Castello di Spaltenna'

€ 20

