In caso di intolleranze o allergie vi preghiamo di rivolgervi al responsabile di sala.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

For any food allergy or particular intolerance please advise our restaurant manager. Fish intended for consumption of raw or practically raw, have been subjected to a preventive remediation treatment in accordance with the requirements of Reg. CE 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, part D, point 3.

Prezzi in euro. Servizio, e IVA inclusi.
Prices with service and VAT included.

TERRAFORTE

Benvenuti

CASTELLO DEL TERRICCIO

RILASSATEVI E RISTORATEVI
ESPRIMETE LA VOSTRA PREFERENZA
AL RESTO PENSIAMO NOI
IN UN VIAGGIO GASTRONOMICO IDEATO DAL NOSTRO
CHEF CRISTIANO TOMEI CHE RACCONTA E RIEVOCA
LA TRADIZIONE TOSCANA
DEL CASTELLO DEL TERRICCIO

"Desidero che le persone si divertano, che mangino pietanze sane e saporite. piatti da buonumore.

Il menù degustazione conduce gli ospiti in un viaggio nel gusto, invitandoli ad intraprendere un'esperienza nei sapori del territorio senza punti fissi o aspettative.
Si tratta di tre percorsi degustazione interpretati a mano libera dalla cucina e composti da 3, 5 o 7 portate più il dolce, che riprendono i capisaldi della cultura gastronomica italiana rivisti secondo la mia personale ispirazione.

L'unione del territorio e dei vini del Castello del Terriccio va a rendere il percorso ancora più unico e suggestivo."

TERRAFORTE

DEGUSTAZIONE

(SERVITO UNICAMENTE PER TUTTO IL TAVOLO)

3 PORTATE	€ 70
5 PORTATE	€ 90
7 PORTATE	€ 110

BEVANDE ESCLUSE

CASTELLO DEL TERRICCIO