

EMOZIONARE,
CON PIATTI DI ALTA RISTORAZIONE.
È L'ESPERIENZA AGRITURISTICA A TRASFORMARE I
SAPORI IN EMOZIONE
NON È PURO EDONISMO:
È UN SEGNO, UN MESSAGGIO,
RACCONTA UNA STORIA
CON UN LINGUAGGIO PRIVO DI PAROLE,
MA ALTRETTANTO ESPRESSIVO.

Le storie ci emozionano perché parlano, l'alta cucina può emozionare, se parla.

Il Passaggio è una porta. Attraversarla è compiere la transizione fra l'eredità e la scoperta.

Dalla "casa" che è ambiente protetto, confortevole abitazione dei sapori consolidati fin dai tempi antichi, attraverso il Passaggio si va all'esterno, nel "gran circo del mondo", che è avventura, gioco, meraviglia.

Utilizziamo gli ingredienti del territorio Toscano, certificati e garantiti, portandoli alla loro massima espressione, per raccontare una storia di armonia fra intensità e delicatezza.

I sapori diventano personaggi delle nostre storie: emergono dalla memoria, si avventurano in paesaggi di materie prime, come quelle del nostro orto, attraversano forme d'esperienza e di vita, per infine elevarsi in libertà, indipendenza e maturità.

Lavoriamo senza perdere mai il sorriso mettendo passione e gioia in tutto quello che facciamo.

Scopri i nostri fornitori



“

*L'obiettivo del nostro lavoro è far vivere
una grande esperienza, un'esperienza significativa,
con l'entusiasmo dell'intrattenimento
e del grande cibo.*

”

Coperto 3.00



IL PASSAGGIO
BY CAPANNA
Food & Wine Emotions

DAL NOSTRO ORTO

15

Pappa al pomodoro
A.G

Carciofo e pecorino
G.O.D

Uovo, insalatina di stagione e patate
C.L.H

FRESCHEZZE DI STAGIONE

15

Insalata con pollo fondente, pecorino e salsa caesar
C

Insalata misticanza, ceci, verdure del nostro orto e pesto al basilico
H



IL PASSAGGIO
BY CAPANNA
Food & Wine Emotions

I NOSTRI PRIMI

18

Pici pecorino e pepe
A.G

Pasta Senatore Cappelli del Mulino Val d'Orcia al ragù
A.L.O

Orzo con pesto di verdure di stagione e pescato del giorno
B.D.G.H

Pasta di farro integrale del Mulino Val d'Orcia al pomodoro arrosto
A

IL NOSTRO PANE

17

Maiale fondente con maionese alla senape e insalata
A.C.M.G

Bufala, pomodoro arrosto e basilico
A.G



IL PASSAGGIO

BY CAPANNA

Food & Wine Emotions

DALLA TRADIZIONE

I nostri salumi e formaggi

G

20

La nostra tartare di manzo con gelato di pecora

M.G

20

Trippa e fagioli

L

20

Baccalà mantecato e peperone

D.O

20

Pesce del giorno con contorno di stagione

D.O

25

Vitellone con contorno di stagione

L.O

25

Selezione di formaggi De Magi con abbinamento Moscadello Riserva

G

30