



IL PASSAGGIO

Alchimia

L'ingrediente vegetale è protagonista: ha corpo, intensità, memoria.
Non è una tendenza, ma una scelta consapevole, etica, che nasce da un ascolto profondo del territorio e del tempo in cui viviamo. Nulla è forzato, nulla è sottratto. Solo l'intenzione di restituire dignità e bellezza a ciò che troppo spesso resta silenzioso.

Menu degustazione 6 portate

Lattuga fermentata e maionese

Orto

Pici alla fragola, pomodoro e aglione

Tortello erborinato di pecora e brodo di susine

Carciofo alla brace in conserva, mandorla e sesamo ossidato

Cremoso al capperi, sorbetto e colatura di cetriolo



IL PASSAGGIO

Radici

Un menu che parla in silenzio, senza inseguire le mode.

Non c'è fretta di compiacere: c'è solo il desiderio di raccontare un'identità sincera, dove la tecnica incontra la memoria, e il gusto si fa racconto.

Menu degustazione 7 portate

Agnello alla brace con salsa alla diavola

Trota, scarola e latticello

Cannellone alle erbe vitellone e pecorino affumicato

Picio Sangiobì e zuppa forte in bianco

Maiale, falda di peperone arrosto in conserva e il suo fondo

Petto di piccione senape e rafano

Torta della nonna



IL PASSAGGIO

Menu a la carte

2 portate a scelta tra i menu

45

3 portate a scelta tra i menu

60

Dessert

15



IL PASSAGGIO

CUCINA DI TERRITORIO, CONSAPEVOLEZZA E RISPETTO

Qui la cucina è un atto di ascolto: del territorio, delle stagioni, della memoria. Non seguiamo tendenze, ma tracciamo un percorso identitario che ha nella materia prima il suo punto di partenza e nella consapevolezza il suo orizzonte.

La visione dello chef Mirko Cairone guida ogni scelta con rispetto e sensibilità: gli ingredienti, raccolti nel pieno della loro espressione, vengono conservati con metodi antichi, per estendere nel tempo il loro valore senza mai snaturarlo. È così che pratichiamo una destagionalizzazione etica e consapevole, che non forza la natura ma la accompagna, per portare in tavola il meglio del territorio in ogni momento dell'anno.

Il nostro orto biodinamico, vivo e mutevole, fornisce ogni giorno ortaggi, erbe e frutti che raccontano il ritmo autentico della terra.

Le carni provengono da piccoli allevamenti toscani selezionati con cura, e i tagli meno consueti vengono trattati con maestria, per restituire dignità e gusto a ogni parte dell'animale, in un'ottica etica e senza sprechi.

A Il Passaggio, tradizione e ricerca non si escludono: si incontrano. Dando vita a una cucina che parla con sincerità, senza effetti, ma con profondità.