

EMOZIONARE,  
CON PIATTI DI ALTA RISTORAZIONE.  
L'ESPERIENZA DEL GUSTO  
NON È PURO EDONISMO,  
È SEGNO, È UN MESSAGGIO,  
RACCONTA UNA STORIA  
USANDO UN MEZZO  
DIVERSO DALLA PAROLA,  
MA UGUALMENTE 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 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, 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.

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

*Il Passaggio è vivere uno spettacolo.* ”



**IL PASSAGGIO**  
**BY CAPANNA**  
Food & Wine Emotions

**ANTIPASTI**

Tartare di vitello, cipolla in agro, gelato di pecora

21

Uovo pochè, erbe saltate, spuma di patate e pecorino

18

Carciofo fritto, mandorle e pesto di menta

18





**IL PASSAGGIO**  
**BY CAPANNA**  
Food & Wine Emotions

**PRIMI PIATTI**

Pici al ragu con fonduta

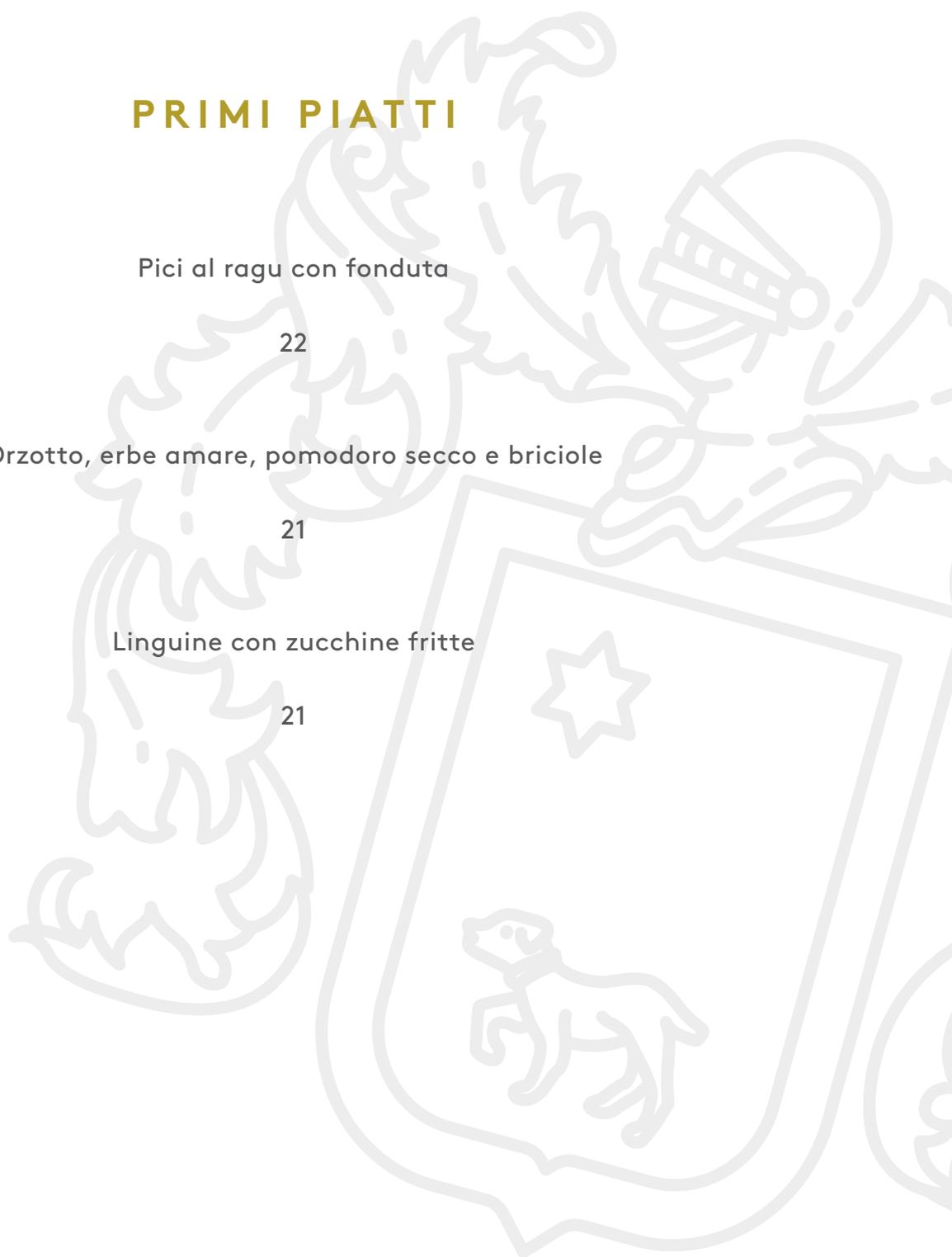
22

Orzotto, erbe amare, pomodoro secco e briciole

21

Linguine con zucchine fritte

21





**IL PASSAGGIO**

**BY CAPANNA**

Food & Wine Emotions

## SECONDI PIATTI

Controfiletto alle erbe con verdure di stagione

33

Baccalà ceci e limone

31

Scarola arrostita, uvetta, pomodoro secco e salsa di pinolo

26

