

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.*

”



IL PASSAGGIO
BY CAPANNA
Food & Wine Emotions

ANTIPASTI

Trippa e fagioli
(L)

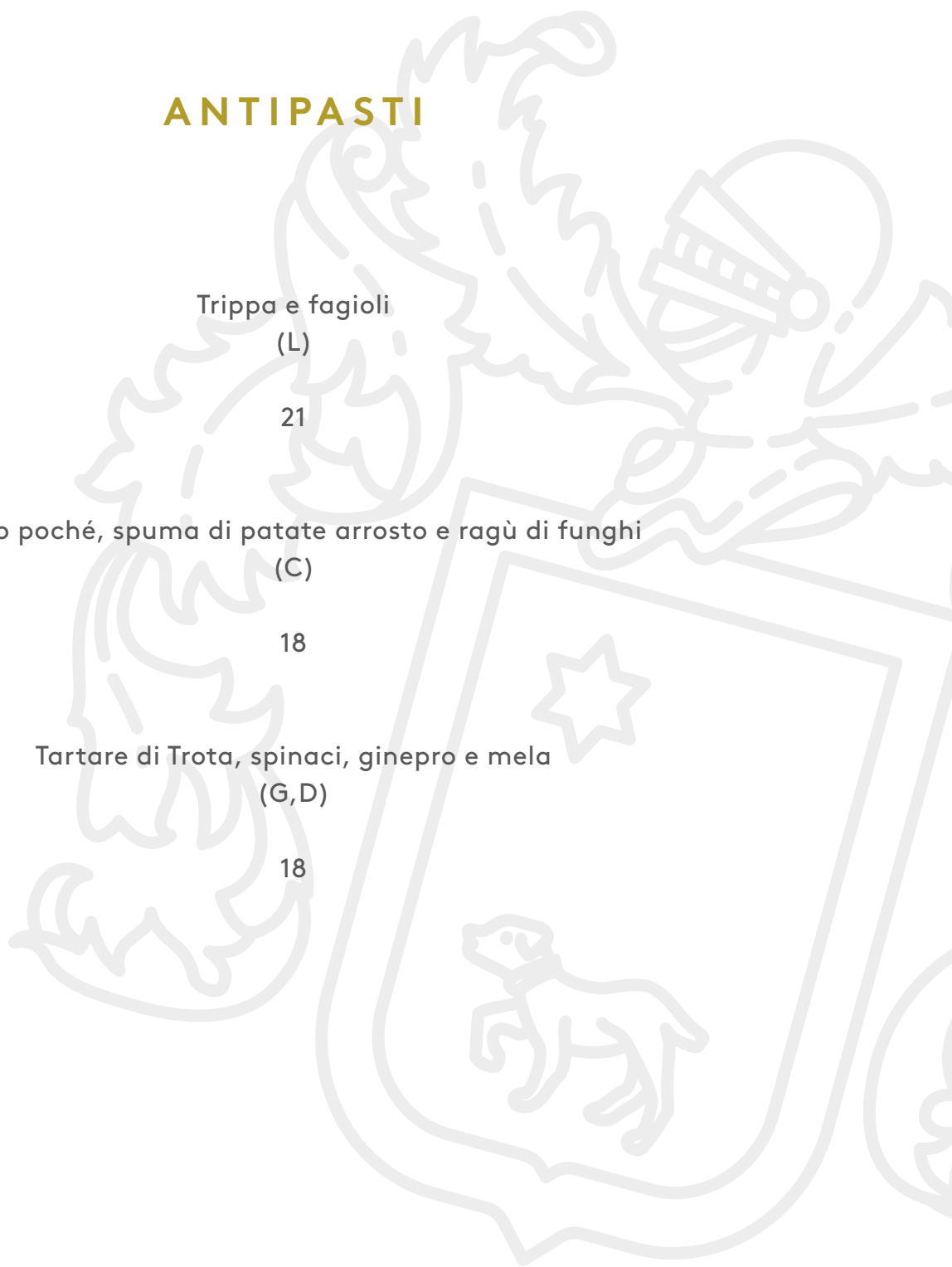
21

Uovo poché, spuma di patate arrosto e ragù di funghi
(C)

18

Tartare di Trota, spinaci, ginepro e mela
(G,D)

18





IL PASSAGGIO
BY CAPANNA
Food & Wine Emotions

PRIMI PIATTI

Tagliatella al ragù di Cinta
(A,C,L,O)

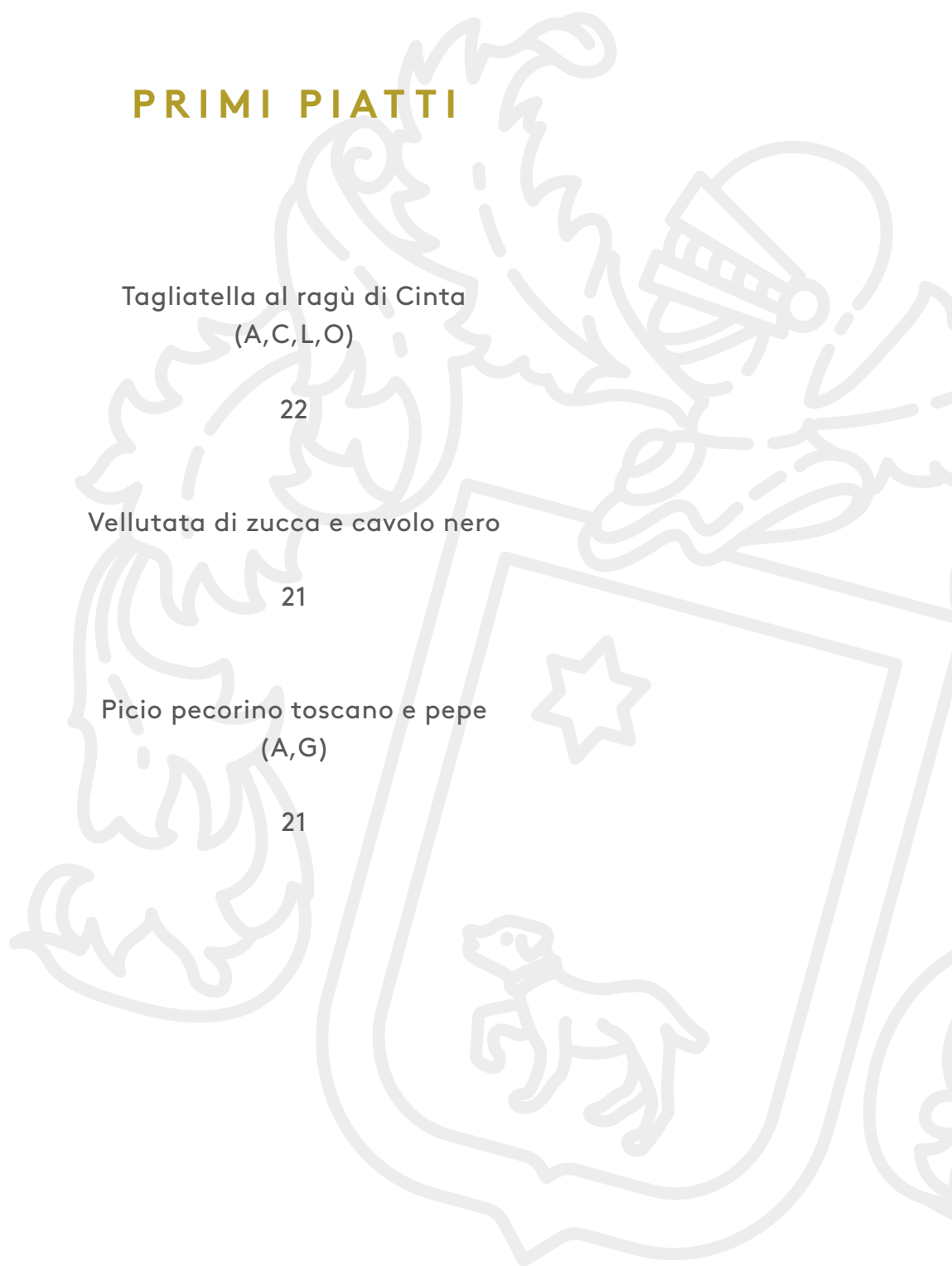
22

Vellutata di zucca e cavolo nero

21

Picio pecorino toscano e pepe
(A,G)

21





IL PASSAGGIO
BY CAPANNA
Food & Wine Emotions

SECONDI PIATTI

Peposo e purè di cavolfiore
(G,L,O)

33

Baccalà, mandorla, cremoso e croccante di mais
(D,H)

31

Petto d'anatra, finocchio e arancia

26