

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)

Panzanella frita e maionese
(A · F)

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)



I NOSTRI PRIMI

18

Pici pecorino e pepe
(A · G)

Pasta Senatore Cappelli del Mulino Val d'Orcia al ragù
(A · L · O)

Risotto, seppia, zafferano e limone
(B · D · G · L · R)

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

Tartare di manzo con gelato alla senape

(M · G)

20

Pescato 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 Vendemmia Tardiva

(G)

30