

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

ANTIPASTI

Tartare di vitello, cipolla in agro, gelato di pecora Az. Agricola Chironi
(G,M)

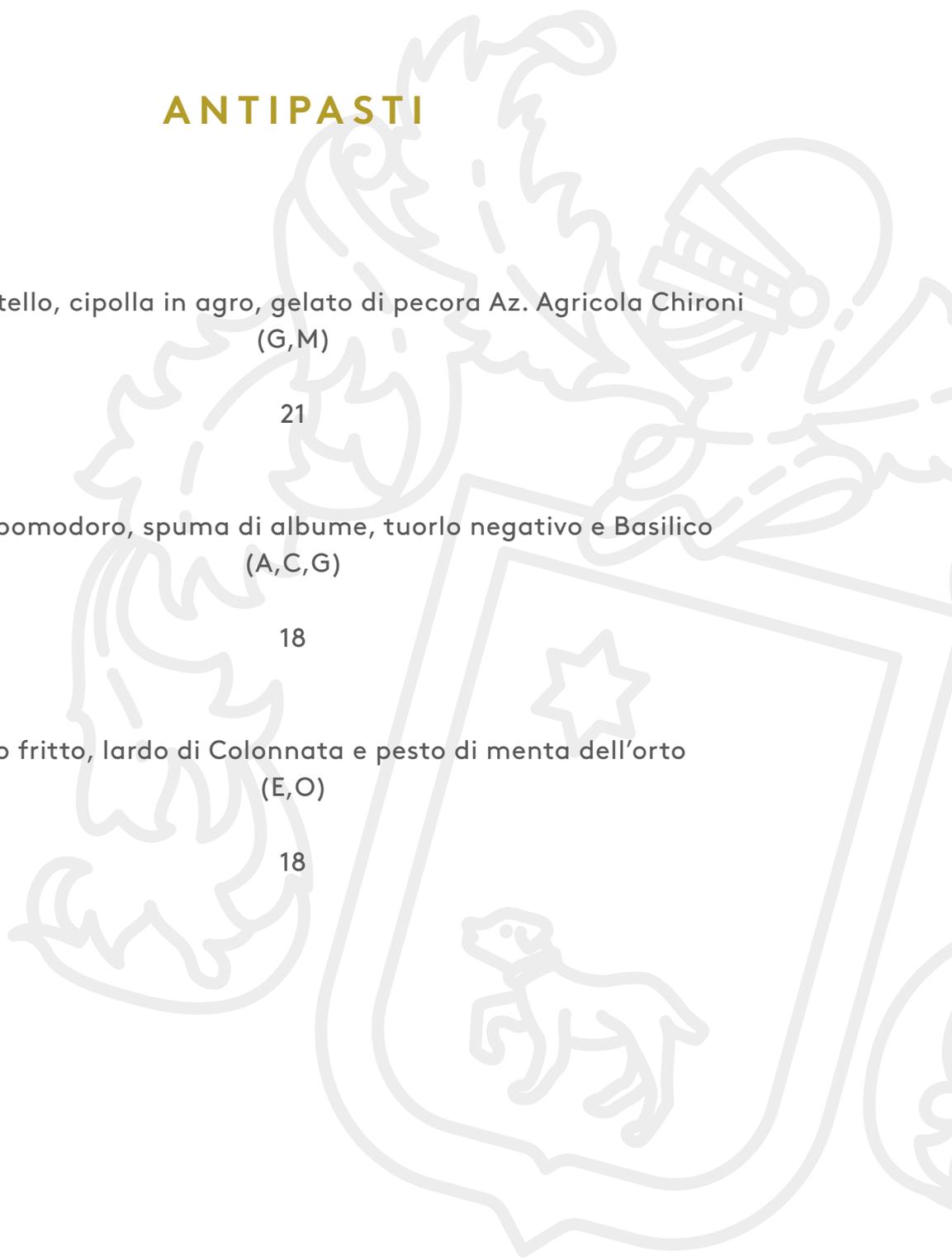
21

Pappa al pomodoro, spuma di albume, tuorlo negativo e Basilico
(A,C,G)

18

Carciofo fritto, lardo di Colonnata e pesto di menta dell'orto
(E,O)

18





IL PASSAGGIO

PRIMI PIATTI

Pici al ragu di Cinta Senese con fonduta
(A,G,L)

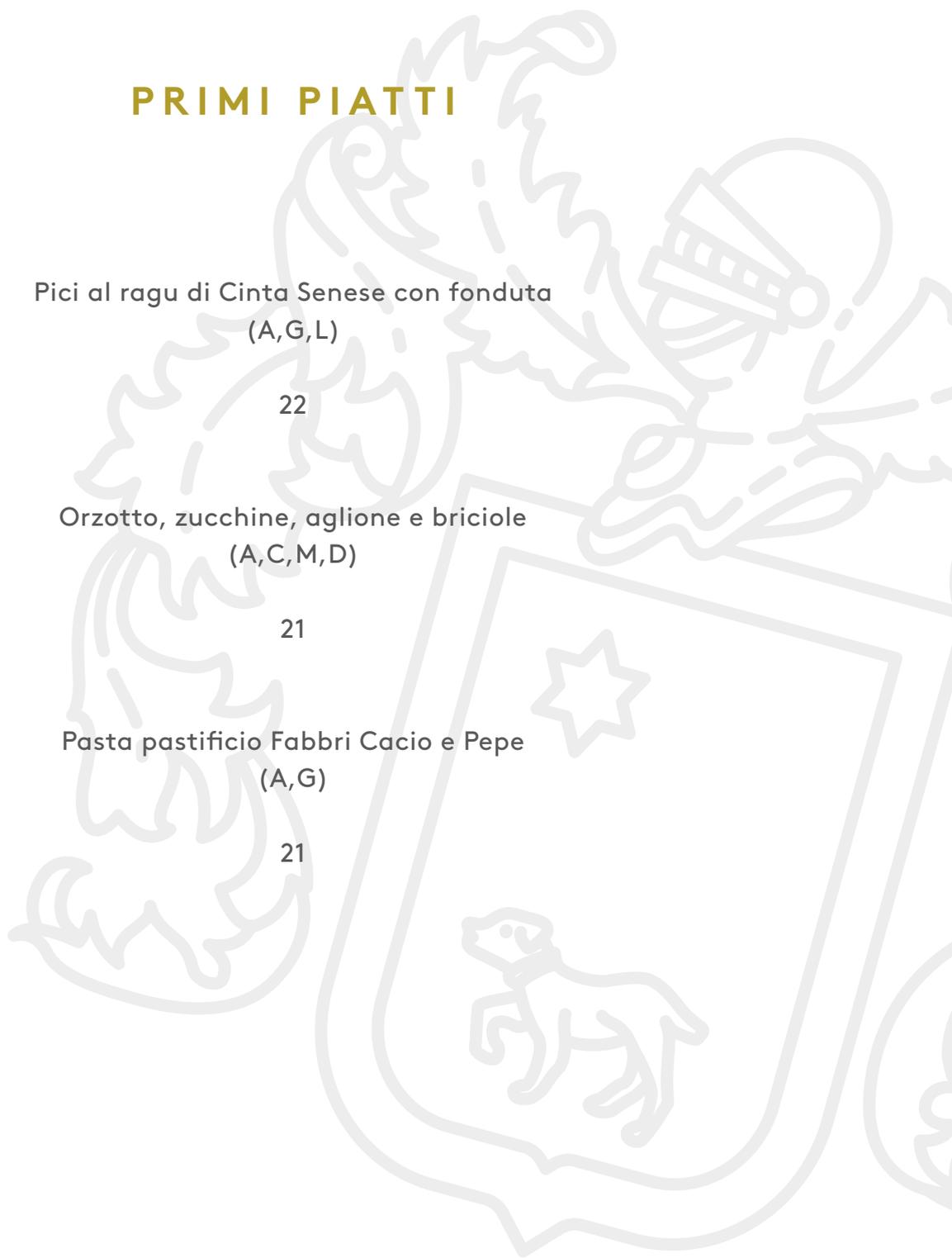
22

Orzotto, zucchine, aglione e briciole
(A,C,M,D)

21

Pasta pastificio Fabbri Cacio e Pepe
(A,G)

21





IL PASSAGGIO

SECONDI PIATTI

Controfiletto di Chianina, rosso di Montalcino e verdure di stagione
(G,O)

33

Baccalà ceci e limone
(D)

31

Melanzana, pomodori dell'orto e salsa al formaggio stagionato
(G,E)

26

