



IL PASSAGGIO

LE NOSTRE PROPOSTE

Menù degustazione

“CARTA BIANCA”

5 portate, dessert incluso
€ 90

WINE PAIRING € 55,00

IL DEGUSTAZIONE E' INTESO PER TUTTO IL TAVOLO

Coperto € 5,00



IL PASSAGGIO

I NOSTRI ANTIPASTI

Tagliere della tradizione

(A · G)

20

Tartare di manzo con gelato alla senape

(C · M · G)

20

Trippa e fagioli

(L)

18

Pappa al pomodoro con uovo pochè, pecorino e tartufo

(A · C)

18

I NOSTRI PRIMI

Pici burro e tartufo

(A · L · G)

20

Rigatone Senatore Cappelli del Mulino Val d'Orcia al ragù

(A · L · O)

18

Plin Salsiccia e fichi

(A · L)

18

Gnocchi di patate con pomodoro arrosto

(A)

18



IL PASSAGGIO

I NOSTRI SECONDI

Cinta Senese e peperone

(O · L)

25

Pescato del giorno fritto con contorno di stagione

(D · O)

25

Vitellone Toscano con contorno di stagione

(L · O)

25

Carciofo, mandorla, chimichurri e tartufo

(H · O)

20

DESSERT

Selezione formaggi De'Magi e Moscadello vendemmia tardiva

(G)

20

Cacao, caffè e tartufo

(D · G)

15

Mandorla e limone

(A · H)

12

Ricotta di pecora, nocciola e more

(H · G)

12



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.