

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, separla.

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



I NOSTRI ANTIPASTI

Tagliere della tradizione

(A · G)

20

Tartare di manzo, cipolla di Certaldo con gelato alla senape

(C · M · G)

20

Pappa al pomodoro e pecorino

(A · G)

18

Uovo con funghi trifolati e spuma di patate arrosto

(C)

18



I NOSTRI PRIMI

Pici pecorino e pepe

(A · G)

18

Rigatone Senatore Cappelli al ragù di Cinta Senese

(A · L · O)

18

Vellutata di zucca cavolo nero e semi

18

Gnocchi di patate con pomodoro arrosto

(A)

18



I NOSTRI SECONDI

Cinta Senese e peperone

(O · L)

25

Pescato del giorno fritto e limone

(A · D · O)

25

Vitellone Toscano con contorno di stagione

(L · O)

25

Carciofo, uovo e alloro

(C)

20