

BENVENUTI



Qui nasce il **Ginepraio**, immerso nelle colline del Mugello: un progetto ambizioso ed a lungo pensato. È stato possibile realizzarlo grazie a tanta fantasia e tanta voglia di mettersi in gioco. In cucina troverete il nostro chef **Emanuele Bavetta** e la sua brigata che realizzeranno per voi creazioni dai sapori genuini e della tradizione toscana, un'esperienza sensoriale che va oltre al semplice piatto, una fusione tra gusto e ricercatezza, tra passato e contemporaneo. I gusti e i profumi dell'infanzia estrapolati ed esaltati per dar loro nuova vita e per tornare ad apprezzare la bellezza delle cose semplici, fatte a mano, come fatte in casa.

Lorenzo e Simone

Lorenzo *Simone*

GINEPRAIO



Lista degli allergeni a disposizione
su richiesta al personale di sala.

Acqua 3 €
Coperto 4 €

ANTIPASTI



L'ANIMELLA

18 €

Cotta alla brace, frutta, insalatina aromatica del nostro orto all'aceto di mele.³⁻⁷⁻¹²

L'UOVO 68°

16 €

Uovo poché (az. agr. la Ginestra), spuma e chips di topinambur, caviale di tartufo.³⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴

QUAGLIA, FEGATINI E CAVOLO NERO

19 €

Petto di quaglia, patè di fegatini, cavolo nero ripassato e lollipop.³⁻⁷⁻⁹

LO SGOMBRO

18 €

Marinato in sali bilanciati, insalata di arance, finocchi, olive e beurre blanc all'arancia.⁷⁻¹²

PRIMI



CAPRA E CAPRIOLO

19 €

Caramella ripiena di ricotta e robiola di capra ed erba cipollina, battuta di capriolo, porro fritto, limone e foglie di capperi.¹⁻³⁻⁷⁻¹²

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO AL PICCIONE

20 €

Spaghetto Martelli, spuma dolce all'aglio, polvere di prezzemolo e peperoncino, stracotto di piccione di Pagliana.¹⁻⁷⁻⁹⁻¹²

CAVOLO VIOLA, LARDO DI SEPPIA E BOTTARGA DI TONNO

20 €

Riso maremma cotto in centrifugato di cavolo viola e mela, lardo di seppia e bottarga di Tonno Rosso (Conservatoria la Tonnina).⁴⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴

CALAMARO, PORCINO, SEDANO RAPA E CROSTACEI

20 €

Sfoglia di calamaro ripiena di ragù di sedano rapa e porcini, scampi e salsa acida ai crostacei.²⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

SECONDI



CACCIATO E NON ALLEVATO

27 €

Controfiletto di cacciagione (Macelleria Trono) affumicato al legno di olivo, aragostella, chips e purè di patate burro e salvia.⁷⁻⁸⁻¹²

ZUCCA, PECORINO E TARTUFO

24 €

Millefoglie di zucca, tartufo, biscotto all'amaretto e finta zucca ripiena di caviale al tartufo.³⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴

L'ANATRA

28 €

Petto affumicato, girella di barbabietola, caprino e scalogno acidulato.⁷⁻¹²

TRIGLIA, CARCIOFO E MIDOLLO

26 €

Sandwich di triglia ripieno di pane alla mediterranea, crema di carciofi e salsa al midollo di manzo.¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²

PIATTO SPECIAL

(piatto presente in degustazione, disponibile su richiesta alla carta)



LUMACHE E CRUDO DI SCAMPI

20 €

Salsa bourguignonne, terra di olive, curry
e fondo di manzo.²⁻⁷⁻¹²

DOLCI



TIRAMISÙ ALLA TOSCANA

10 €

(1-3-7-8-12)

MANDARINO, LIMONE E YOGURT

10 €

(1-3-7-8)

NOCCIOLA, CAFFÈ E CIOCCOLATO

10 €

(3-7-8)

MONTE BIANCO

12 €

(1-3-7-8)

LE DEGUSTAZIONI



LE 4 PORTATE

55 €

- Uovo 68°
- Aglio, olio e peperoncino al piccione
- Cacciato e non allevato
- Tiramisù alla toscana

LE 6 PORTATE

75 €

- Lumaca e crudo di scampi
- L'animella

- Capra e capriolo
- Cavolo viola, lardo di seppia e bottarga di tonno

- L'anatra

- Mandarino, limone, yogurt

I menù degustazione sono da intendersi per tutto il tavolo.

In base alla disponibilità e alla stagione tutti i prodotti presenti nel menù potrebbero essere surgelati e abbattuti.



STAFF

Emanuele Bavetta

Chef

Marco Muscas

Chef de partie

Anna Rinieri

Chef di pasticceria

Stefano Dreoni

Responsabile di Sala & Sommelier

RINGRAZIAMENTI SPECIALI

Federica Francini

Designer

Matteo Cammelli

Grafico e mangiatore

Valentina Gherri

Social media

Lorenzo Peli
(I 3 Cipressi)

L'uomo delle api

Tommaso Mariotti
(Officina Mariotti)

Artigiano, ferro e alluminio

Stefano Parrini

Maestro Artigiano, Cuoio

Ruggero Gesù
(Ciò che resta del fuoco)

Maestro Ceramista, Piatti