

# 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 in ultima pagina.

Acqua 3 €  
Coperto 5 €

# ANTIPASTI



## L'ANIMELLA

19 €

Cotta alla brace, frutta, insalatina aromatica del nostro orto all'aceto di mele.<sup>2-7-12</sup>

## ORECCHIE DI MAIALE E CAPESANTE

19 €

Brasato di orecchie, crudo di capesanta, salsa chimichurri dal suo corallo e mela verde.<sup>3-8-9-12-14</sup>

## PESCE, CROSTACEI E MOLLUSCHI

19 €

Crostata di sfoglia ripiena di branzino, polpo, cozze e gambero, maionese al prezzemolo, dragoncello, nero di seppia e cozze e beurre blanc all'arancia.<sup>1-2-3-4-8-9-14</sup>

## L'UOVO 68°

17 €

Uovo poché (Az. Agr. la Ginestra), spuma e chips di patata bianca di Pietramala, caviale di tartufo.<sup>3-7-8-14</sup>

# PRIMI



## **AGLIO, OLIO E PEPERONCINO AL PICCIONE** 20 €

Spaghetto Martelli, spuma dolce all'aglio, polvere di prezzemolo e peperoncino, stracotto di piccione di Pagliana.<sup>1-7-9-12</sup>

## **CALAMARO, CONIGLIO E NERO DI SEPPIA** 20 €

Crudo di spaghetti di Calamaro, olio e lime, ragù bianco di coniglio alla cacciatora e salsa al nero di seppia.<sup>4-9-12-14</sup>

## **SARDE E GALLETTO** 20 €

Cappellaccio ripieno di sarde a beccafico, salsa di galletto al burro acido e sfere di francesina di galletto.<sup>1-3-4-7-12</sup>

## **RAFANO, LAMPONE E AMARANCIA** 20 €

Riso Maremma cotto in acqua di rafano, polvere di lampone e profumo di amarancia del Liquorificio Emilio Borsi.<sup>7-12</sup>

## SECONDI



### **ROSSINI ALLA TOSCANA**

**29 €**

Controfiletto di cacciagione, pan brioche tostato alla brace, verdure in foglia, salsa ai fegatini e fondo al tartufo.<sup>1-3-7-8-12</sup>

### **LINGUA E CROSTACEI**

**28 €**

Lingua di manzo alla brace, crudo di crostacei, crema di topinambur, crema d'arancia e gelatina al vermouth Mediterraneo di Cortona.<sup>2-7-9-12</sup>

### **BACCALÀ ALLA LIVORNESE**

**28 €**

Baccalà in tempura, millefoglie di patata gialla di Pietramala, maionese all'aglio, scalogno, chips di prezzemolo e salsa alla livornese.<sup>1-3-4-7</sup>

### **SEDANO RAPA E PATATA**

**25 €**

Sedano rapa rosolato nel burro, ravioli di sedano rapa ripieni di patata, salsa acida e uova di trota.<sup>3-4-7-9-12</sup>

## 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.<sup>2-7-12</sup>

### **PERCORSO 3 FORMAGGI\*** **16 €**

Selezione di formaggi capra, mucca, pecora  
(Az. Agricola Pagliana) accompagnata dal nostro modo  
di vivere il formaggio.<sup>1-3-7-9</sup>

## DOLCI



### **TIRAMISÙ ALLA TOSCANA**<sup>1-3-7-8-12</sup> **10 €**

### **ZUPPA INGLESE ALLA TOSCANA**<sup>1-3-7-8-12</sup> **10 €**

### **CIOCCOLATO, LAMPONE E LIMONE**<sup>1-3-7-8</sup> **10 €**

### **PANE, OLIO E ZAFFERANO**<sup>1-3-7-8</sup> **10 €**

# LE DEGUSTAZIONI



## LE 4 PORTATE

60 €

- Uovo 68°
- Aglio, olio e peperoncino al piccione
- Rossini alla toscana
- Zuppa inglese alla toscana

## LE 6 PORTATE

75 €

- Lumaca e crudo di scampi
- Orecchie di maiale e capesante
- Calamaro, coniglio e nero di seppia
- Rafano, lampone e Amarancia
- Lingua e crostacei
- Pane, olio e zafferano

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	<i>Chef</i>
Marco Muscas	<i>Chef de partie</i>
Anna Rinieri	<i>Chef di pasticceria</i>
Stefano Dreoni	<i>Responsabile di Sala &amp; Sommelier</i>

## RINGRAZIAMENTI SPECIALI

Federica Francini	<i>Designer</i>
Matteo Cammelli	<i>Grafico e mangiatore</i>
Valentina Gherri	<i>Social media</i>
Lorenzo Peli (I 3 Cipressi)	<i>L'uomo delle api</i>
Tommaso Mariotti (Officina Mariotti)	<i>Artigiano, ferro e alluminio</i>
Stefano Parrini	<i>Maestro Artigiano, Cuoio</i>
Ruggero Gesù (Ciò che resta del fuoco)	<i>Maestro Ceramista, Piatti</i>
I coltelli dell'Artigiano	<i>Coltellinaio</i>

\* In presenza di prodotti di latte crudo e non pastorizzato: il consumo di questo prodotto non è consigliato per le categorie fragili bambini, anziani, donne in gravidanza, persone immunodepresse)".

## LISTA DEGLI ALLERGENI

1 Glutine; 2 Crostacei; 3 Uovo; 4 Pesce; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di Sesamo; 12 Anidride Solforosa e Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi.

Gli Allergeni sono elencati Allegato II del Regolamento UE 1169/2011.