



La Torre al Castello Del Nero

Un luogo per il piacere della tavola proposto con eleganza e in ambienti raffinati. Lo abbiamo immaginato così il ristorante La Torre del Castello del Nero, augurandoci che questa nostra aspirazione si realizzi trasformando per Voi un luogo che diviene “Casa”, con una cucina curata e attenta ai dettagli, dove si coniugano la qualità dei cibi con l’abbinamento di grandi vini.

Lo Chef Giovanni Luca di Pirro e il suo team vi accolgono per proporvi un segno di continuità nell’innovarsi e rinnovarsi, ma conservando allo stesso tempo solide radici nella tradizione gastronomica locale e italiana.

Immersione nella natura, passione e legame con il territorio esaltano la sua cucina: materie prime selezionate tra piccoli produttori d’eccellenza Toscani e non solo, e molti ingredienti auto-prodotti nell’orto del Castello.

Una ricerca costante che incrocia la cultura gastronomica toscana, una forte identità e l’intuizione creativa, dando risalto ad ogni ingrediente e sapore per regalare un viaggio autentico e un’esperienza sensoriale nella cucina regionale.

Un’arte che nella fantasia e nella passione di chi lo interpreta trova le basi per occuparsi della felicità dei propri Ospiti.

A place for the pleasure of the table proposed with elegance and in refined environments. This is how we imagined the restaurant La Torre del Castello del Nero, hoping that our aspiration will be realized by transforming for you a place that becomes a "Home", with a refined cuisine and attention to detail, where the quality of food is combined with pairing with great wines.

Chef Giovanni Luca di Pirro and his team welcome you to offer you a sign of continuity in innovating and renewing oneself, but at the same time retaining solid roots in the local and Italian gastronomic tradition.

Immersion in nature, passion and bond with the territory enhance its cuisine: raw materials selected from small Tuscan producers of excellence and beyond, and many self-produced ingredients in the Castle's vegetable garden.

Constant research that crosses the Tuscan gastronomic culture, a strong identity and creative intuition, highlighting each ingredient and flavor to give an authentic journey and a sensory experience in regional cuisine.

An art that finds the basis for taking care of the happiness of its guests in the imagination and passion of those who interpret it.

Executive Chef Giovanni Luca Di Pirro

PER INIZIARE

Uova di gallina

Croccante, blu di Mugello e castagne

Hen eggs

Crunchy, blue cheese from Mugello and chestnuts

40

Cavolfiore

con crema di nocciole e fonduta di Parmigiano Vacche Rosse

Cauliflower

With hazelnut cream and Parmigiano Vacche Rosse fondue

35

Scampo

arrostito, avocado, mousse di mandorle e foie gras

Scampo

Roasted prawns, avocado, almond mousse and foie gras

50

Polpo

arrostito, su fondente di piselli e acqua di provola affumicata

Octopus

roasted, on pea fondant and smoked 'provola' water

40

Tartare

di Chianina 'Selezione Fracassi' battuta al coltello, caviale Asetra, nocciole e tuberi

croccanti

Tartare

Of Chianina 'Fracassi Selection' hand chopped with Asetra caviar, hazelnuts and crunchy tubers

40

Animelle

di vitello glassate, con verdure autunnali e salsa piccante alla vaniglia

Sweetbread

Of veal, glazed with autumn vegetables and spicy vanilla sauce

40

PASTA E RISO

Agnolotti

ripieni di chianina, Parmigiano 36 mesi, funghi cardoncelli e tartufo

Agnolotti

fresh pasta filled with Chianina, parmesan 36 months, cardoncelli mushrooms and truffles

35

Mezze maniche

'Pastificio Mancini' risottata con zuppetta di pesce alla Toscana

Mezze maniche

pasta 'Pastificio Mancini' with Tuscan fish soup

35

Gnocchi

di barbabietola rossa, formaggio Gran Mugello e funghi

Beetroot gnocchi

Gran Mugello cheese and mushrooms

35

Riso

carnaroli riserva cacio e pepe, con gamberi rossi marinati e calamaretti

Risotto

carnaroli riserva with cheese and pepper, with marinated red prawns and baby squids

35

Tortelli

ripieni di genovese di agnello del Casentino, crema di cipolle e salsa al latte di cocco

Tortelli

Fresh pasta filled with Casentino lamb genovese, onion cream and coconut milk sauce

35

CARNI

Pluma

di maiale iberico, bufala e ricci di mare

Pluma

iberian pork, buffalo mozzarella and sea urchins

60

Agnello

del Casentino, carote, camomilla e caprino del Mugello

Lamb

from Casentino, carrots, chamomile and Mugello goat's milk

60

Piccione

di 'Laura Peri' alla brace, amarena, ravanelli e rape rosse

Pigeon

by 'Laura Peri' grilled, black cherry, radishes and red turnips

60

PESCI

Rombo

arrostito, topinambur e funghi porcini

Turbot

roasted with Jerusalem artichoke and porcini mushrooms

60

“EVOLUZIONI VEGETALI”

Uova di gallina

Croccante, blu di Mugello e castagne

Hen eggs

Crunchy, blue cheese from Mugello and chestnuts

Cavolfiore

con crema di nocciole e fonduta di Parmigiano Vacche Rosse

Cauliflower

with hazelnut cream and Parmigiano Vacche Rosse fondue

Gnocchi

di barbabietola rossa, formaggio Gran Mugello e funghi

Beetroot gnocchi

Gran Mugello cheese and mushrooms

Melanzana arrosto

pomodorini, basilico e burrata

Roasted eggplant

cherry tomatoes, basil and burrata

Pre-dessert

Fragola, Yuzu e avocado

Strawberry, yuzu and avocado

Piccola Pasticceria

Friandises

130 per persona

Il menù è servito per tutti i commensali al tavolo

The menu is served for all diners at the table

“LA TERRA”

Tartare

di Chianina ‘Selezione Fracassi’ battuta al coltello, caviale Asetra, nocciole e tuberi
croccanti

Tartare

of Chianina ‘Fracassi Selection’ hand chopped with Asetra caviar, hazelnuts and crunchy tubers

Agnolotti

ripieni di chianina, Parmigiano 36 mesi, funghi cardoncelli e tartufo

Agnolotti

fresh pasta filled with Chianina, parmesan 36 months, cardoncelli mushrooms and truffles

Pluma

di maiale iberico, bufala e ricci di mare

Pluma

iberian pork, buffalo mozzarella and sea urchins

Piccione

di ‘Laura Peri’ alla brace, amarena, ravanelli e rape rosse

Pigeon

by ‘Laura Peri’ grilled, black cherry, radishes and red turnips

Pre-dessert

La Marchesa

cioccolato e passione in cinque consistenze

La Marchesa

chocolate and passion in five varieties

Piccola Pasticceria

Friandises

150 per persona

Il menù è servito per tutti i commensali al tavolo

The menu is served for all diners at the table

“IL MARE”

Scampo

arrostito, avocado, mousse di mandorle e foie gras

Scampo

roasted, avocado, almond mousse and foie gras

Polpo

arrostito, su fondente di piselli e acqua di provola affumicata

Octopus

roasted, on pea fondant and smoked ‘provola’ water

Mezze maniche

‘Pastificio Mancini’ risottata con zuppetta di pesce alla Toscana

Mezze maniche

pasta ‘Pastificio Mancini’ with Tuscan fish soup

Rombo

arrostito, topinambur e funghi porcini

Turbot

roasted with Jerusalem artichoke and porcini mushrooms

Pre-dessert

Mango, cocco e passion fruit

Mango, coconut and passion fruit

Piccola Pasticceria

Friandises

160 per persona

Il menù è servito per tutti i commensali al tavolo

The menu is served for all diners at the table

AVVISO IMPORTANTE / *IMPORTANT NOTICE*

SE E' ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, CI INFORMI E LE INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

1. Frutta a guscio / *Nuts*
2. Arachidi e prodotti a base di arachidi / *Peanuts and products thereof*
3. Lupini e prodotti a base di lupini / *Lupin and products thereof*
4. Latte e prodotti a base di latte / *Milk and products thereof*
5. Uova e prodotti a base di uova / *Eggs and products thereof*
6. Pesce e prodotti a base di pesce / *Fish and products thereof*
7. Molluschi e prodotti a base di molluschi / *Shellfish/Molluscs and products thereof*
8. Crostacei e prodotti a base di crostacei / *Crustaceans and products thereof*
9. Soia e prodotti a base di soia / *Soya beans and products thereof*
10. Cereali contenenti glutine / *Cereals containing gluten*
11. Semi di Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / *Sesame seeds and products thereof*
12. Sedano e prodotti a base di sedano / *Celery and products thereof*
13. Senape e prodotti a base di senape / *Mustard and products thereof*
14. Anidride solforosa e solfiti / *Sulphur dioxide and sulphites*

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti

Our HACCP procedures take into account the risk of cross contamination and our staff are trained to deal with this risk. However, it should be noted that in some cases, due to objective needs, the preparation and administration of food and beverages may involve the sharing of areas and utensils (for example in the buffet area). Therefore, the possibility of food products coming into contact with other products cannot be excluded