


CASTELLO DEL NERO
HOTEL & SPA

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.

Ci siamo basati sulla ricerca delle materie prime locali e di stagione, da fornitori selezionati garanti della più alta qualità e freschezza dei prodotti.

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. Una cucina del territorio in continua evoluzione grazie a nuove tecniche di cottura, ma sempre al servizio della tradizione e del gusto.

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

La Torre at Castello del Nero

La Torre at Castello del Nero - a place to enjoy elegantly refined gastronomic pleasures, where attention to detail blends with the highest quality food and wine to create an unparalleled dining experience.

On a constant quest for only the finest local and seasonal ingredients, from a carefully chosen range of specialist suppliers, La Torre guarantees quality and freshness of the highest standards.

Chef Giovanni Luca di Pirro invites you to discover an innovative interpretation of Tuscany’s gastronomic tradition, where new techniques pay homage to the region’s strong culinary roots.

Executive Chef & Head of department F&B
Giovanni Luca Di Pirro

Per iniziare...

To start...

Animelle

di vitello con verdure glassate, aglio, olio, salsa al peperoncino e vaniglia

Veal Sweetbreads

glazed vegetables, garlic, oil, chili pepper sauce and vanilla

Capesante

Arrostite, con crema di cavolfiore, caviale e polvere di prosciutto

Scallops

roasted, with cauliflower cream, caviar and ham powder

Polpo

arrostito, pane agli spinaci, pesto di prezzemolo,
riduzione di pomodorini e basilico

Octopus

*roasted, with spinach flavored bread, parsley pesto,
cherry tomato and basil reduction*

Ricciola

marinata al sale, con agrumi, germogli e ortaggi al vapore

Yellowtail

salt marinated, citrus, sprouts and steamed vegetables

Pasta e riso...
Pasta and rice...

Riso

Carnaroli Gran Riserva mantecato al Parmigiano di montagna,
prugne e ragout di piccione

Rice

*Carnaroli Gran Riserva creamed with mountain Parmesan cheese,
plums and pigeon ragout*

Az. Riso Gallo

Cappelletti

ripieni di Chianina, crema di castagne, zolfini e olio alla vaniglia

Cappelletti

filled with Chianina beef, chestnut cream, zolfini beans and vanilla scented olive oil

Spaghetti

mono grano, con ragout di gallinella di mare
e broccoletti

Spaghetti

*single grain, with tub gurnard fish
and broccoli*

Pastificio Felicetti

Pici

tirati a mano con ragout di faraona, funghi e Pecorino Gran Riserva

Pici

hand made pasta with guinea-fowl ragout, mushrooms and Pecorino Gran Riserva cheese

*Carní...
Meat...*

Agnello

del Casentino, patate, carote e salsa alla camomilla

Lamb

from the Casentino area, potatoes, carrots and chamomile scented sauce

Macelleria Simone Fracassi

Cinghiale

Ai profumi d'autunno, scorzonera, funghi, zucca gialla e cacao

Wild Boar

Autumnal aroma, Scorzonera, mushrooms, pumpkin and cocoa

Pollo

Nero del Vardarno, rabarbaro, pastinaca e cicoria

Chicken

Nero del Vardarno breed, rhubarb, parsnip and chicory

Piccione

petto glassato al Vin Santo, coscia croccante,
barbabietola e cremoso ai fegatini

Pigeon

*Vin Santo glazed breast, crispy thigh,
beetroot and creamy liver*

Azienda/Farmer Laura Peri

Pesci...
Fish...

Astice Blu

con riduzione di vino Chianti, cavolfiore e ortaggi scottati

Blue Lobster

red Chianti wine reduction, cauliflower and seared vegetables

Scorfano

in zuppeta mediterranea

Scorpionfish

with soup in a Mediterranean style

Anguilla

laccata, lenticchie nere Beluga e gelato alla barbabietola

Eel

glazed, black Beluga lentils, beetroot scented ice-cream

Menu Degustazione "Evoluzioni Vegetali"
Tasting Menu "Vegetables evolutions"

Uovo di gallina livornese

marinato alla barbabietola rossa leggermente affumicata
e colatura di cipolle

Livornese hen's egg

*Marinated with lightly smoked red beetroot
and onion sauce*

Porri

Vellutata di porri con caramello di zafferano di San Gimignano

Leeks

Pureed leeks with caramel of saffron from San Gimignano

Riso

Carnaroli Gran Riserva con topinambur, polvere di porcini
e nocciole tostate

Rice

*Carnaroli Gran Riserva with Jerusalem artichoke, Porcini mushroom powder
and toasted hazelnuts*

Az. Riso Gallo

Ravioli

Di patate, vellutata di castagne e briciole di pane al tartufo nero

Ravioli

Pasta made with potatoes, pureed chestnuts and truffle scented bread crumble

Lenticchie

Burger di lenticchie nere Beluga, erbe saltate e crema di peperoni

Lentils

Black Beluga type, sautéed herbs and bell pepper cream

Zuppetta

frutta e verdura, frutto della passione, sorbetto di ananas e lampone

Soup

fresh fruit and vegetables, passion fruit, pineapple and raspberry

Piccola pasticceria

Friandises

(Il menù è servito per tutti i commensali al tavolo)

(The menu is served for all Guests at the table)

“Il Territorio “ **“The Territory”**

Uovo

di gallina Livornese croccante con pane al carbone vegetale,
crema di tartufo nero e topinambur

Egg

*Livornese crispy hen's egg, with charcoal bread,
black truffle cream and Jerusalem artichoke*

Guancia di maiale

grigio del Casentino, patata, mela e verza stufata

Pork cheek

Grigio Casentino breed, potato, apple and stewed Savoy cabbage

Macelleria Simone Fracassi

Cappelletti

ripieni di Chianina, crema di castagne, zolfini e olio alla vaniglia

Cappelletti

filled with Chianina beef, chestnut cream, zolfini beans and vanilla scented olive oil

Agnello

del Casentino, patate, carote e salsa alla camomilla

Lamb

from the Casentino area, potatoes, carrots and chamomile scented sauce

Macelleria Simone Fracassi

Piccione

petto glassato al Vin Santo, coscia croccante,
barbabietola e cremoso ai fegatini

Pigeon

*Vin Santo glazed breast, crispy thigh,
beetroot and creamy liver*

Azienda/Farmer Laura Peri

Tiramisù

a modo mio...

Tiramisù

my way...

Piccola pasticceria

Friandises

(Il menù è servito per tutti i commensali al tavolo)

(The menu is served for all Guests at the table)

“IL Mare”

“The Sea”

Ricciola

marinata al sale, con agrumi, germogli e ortaggi al vapore

Yellowtail

salt marinated, citrus, sprouts and steamed vegetables

Polpo

arrostito, pane agli spinaci, pesto di prezzemolo,
riduzione di pomodorini e basilico

Octopus

*roasted, with spinach flavored bread, parsley pesto,
cherry tomato and basil reduction*

Spaghetti

mono grano, con ragout di gallinella di mare
e broccoletti

Spaghetti

*single grain, with tub gurnard fish
and broccoli*

Pastificio Felicetti

Scorfano

in zuppeta mediterranea

Scorpionfish

with soup in a Mediterranean style

Rombo

Costata di rombo chiodato alle fave di cacao con spuma di topinambur alla vaniglia,
funghi shiitake e cortecce croccanti

Turbot

*Turbot fillet with cocoa beans, Jerusalem artichoke foam with vanilla scent,
Shiitake mushrooms and crispy barks*

Per finire...

caprino, fragole, gelato al basilico

To a sweet end...

goat cheese, strawberry, basil ice cream

Piccola pasticceria

Friandises

(Il menù è servito per tutti i commensali al tavolo)

(The menu is served for all Guests 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. *IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW AND WE WILL TELL YOU WHICH FOOD AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

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 alimentari, compresi altri allergeni.

Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). Therefore, the possibility that food has been exposed to other food products, including other allergens, cannot be excluded.