

Antipasti

La panzanella Toscana nascosta nell'insalata Greca

Variazione di pomodori, olio extra vergine selezione "Castello di Spaltenna", formaggio feta

€ 20



STYLIS
SAKALIS

Pranzo al mare con vista Chianti

Gamberi rossi di Mazara del Vallo, mastice, bottarga Trikalinos,
dolma di foglie di vite del Chianti ripieno di gamberi rosa del Tirreno in porchetta

€ 24



STYLIS
SAKALIS

Pollo alla Cacciatora

Il pollo Valdarnese di Laura peri alla cacciatora Toscana,
carote biologiche, olive kalamata

€ 22



"Ci vuole... Fegatello"

Fegatello Toscano di foie gras, finocchietto selvatico biologico,
petimèsi, erbe balsamiche dell' orto di Spaltenna e Cynar

€ 24



Il bollito crudo alla San Giovannese

Tartare di Chianina IGP selezione Simone Fracassi,
tuorlo alle spezie dello stufato San Giovannese, salsa verde bruciata

€ 22



STYLIS
SAKALIS

Primi

Burro e Salvia

Spaghettoni "Gerardo di Nola", burro affumicato,
salvia candita dell'orto di Spaltenna, limone biologico e mizithra

€ 20



STELIOS
SAKALIS

Quasi Aglione

Bottoni di grano arso ripieni di fonduta di pecorino Toscano selezione Andrea Magi,
kas di peperoni rossi e pomodori biologici, aglio nero e prezzemolo dell'orto di Spaltenna

€ 22



LahanoRiso

Riso Carnaroli "Azienda Riso Buono", cavolo viola,
yogurt Greco al rafano, lenticchie di acciughe del Mediterraneo

€ 24



STELIOS
SAKALIS

Tortello Inverso

Tortelli in brodo di prosciutto di Cinta Senese selezione "Antica Macelleria Chini" e melone,
fonduta di Gran Dé Magi, levistico dell'orto di Spaltenna

€ 22



STELIOS
SAKALIS

Silence of the Lambs

Pici fatti in casa con la farina di Verna, ragù di interiora d'agnello del Casentino selezione Simone Fracassi
emulsione di tuorlo al limone bio, erbe dell'orto di Spaltenna in fricassea Mediterranea

€ 22



Secondi

Uovo “al tegamino”

Uovo del Casentino “Azienda Agricola Le Pescine”, tartufo estivo,
patate Toscane, ceci neri di “Podere Pereto”

€ 26



Mare Nostrum

Pescato del giorno del Mediterraneo, zuppetta di pesce allo zafferano,
bulgur biologico, asparagi di mare e calamaretti spillo di Mazara del Vallo

€ 32



Piccione Viaggiatore – 1496 km

Il piccione di Laura Peri, variazione di halva di Pireo alle mandorle,
rucola selvatica bruciata dell’ orto di Spaltenna, jus al miele Toscano biologico

€ 32



Bistecca e Birra

Bistecca selezione Simone Fracassi cotta sulla brace, patate Toscane,
cipollotto Toscano alla birra “BVS Cetica”, salsa olandese al dragoncello dell’ orto di Spaltenna

€ 30



Cosimo de’ Medici

Pancia di maiale di Cinta Senese selezione “Antica Macelleria Chini”,
arance bruciate, prugne biologiche, radice di prezzemolo

€ 28



“Territorio”

Aperitivo “Il Pievano”



Amuse Bouche



Il bollito crudo alla San Giovannese

Tartare di Chianina IGP selezione Simone Fracassi,
uovo alle spezie dello stufato San Giovannese, salsa verde bruciata



Tortello Inverso

Tortelli in brodo di prosciutto di Cinta Senese selezione “Antica Macelleria Chini” e melone,
fonduta di Gran Dé Magi, levistico dell’ orto di Spaltenna



Piccione Viaggiatore - 1496km

Il piccione di “Laura Peri”, variazione di halva di Pireo,
rucola selvatica bruciata dell’ orto di Spaltenna, jus al miele Toscano biologico



Pre Dessert



Cioccolato Toscano “Amedei”, mandorle e amarene

Torta al cioccolato fondente “Amedei”, mandorle biologiche caramellate e amarene sciroppate



Piccola Pasticceria



€ 90



STELIOS
SAKALIS

STELIOS
SAKALIS

STELIOS
SAKALIS



La degustazione è servita per tutti i commensali

Abbinamento 4 vini € 35

Il menu degustazione “Territorio”



è disponibile anche in versione senza glutine

“Origini”

Aperitivo “Il Pievano”



Amuse Bouche



La panzanella Toscana nascosta nell’insalata Greca

Variazione di pomodori, olive greche, formaggio feta



LahanoRiso

Riso Carnaroli “Azienda Riso Buono”, cavolo viola, yogurt Greco al rafano,
lenticchie di acciughe del Mediterraneo



Mare Nostrum

Pescato del giorno del Mediterraneo, zuppetta di pesce allo zafferano,
bulgur biologico, asparagi di mare e calamaretti spillo di Mazara del Vallo



Pre Dessert



Il ricordo di una bowl di fragole e panna spray

Chantilly alla vaniglia bourbon, fragole biologiche, sorbetto di fragole e meringhe



Piccola Pasticceria



€ 90



La degustazione è servita per tutti i commensali
Abbinamento 4 vini € 35

Il menu degustazione “Origini” 
è disponibile anche in versione Vegetariana



L'Executive Chef Stelios Sakalis, il Restaurant Manager Luca Tarisciotti e lo staff del reparto F&B del Castello di Spaltenna vi danno il benvenuto al ristorante 'Il Pevano'.

I piatti sono il risultato della costante ricerca di materie prime di eccellenza in collaborazione con piccoli produttori locali. Lo studio delle ricette Toscane, Italiane e Greche ha portato lo Chef a creare un menu di identità innovativa con un' impronta Mediterranea, ma sempre nel rispetto del territorio.

L'orto botanico del Castello di Spaltenna produce le erbe utilizzate nei piatti del nostro ristorante.

L'olio extra vergine di olive Chianti DOP "Castello di Spaltenna" è prodotto dalle nostre olive.

"Esperienza"

Menu degustazione 8 portate a cura dello Chef



€ 120

Vi preghiamo di informarci per possibili allergie o intolleranze.

In assenza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti abbattuti. Per informazioni su sostanze e allergeni è disponibile apposita documentazione.

Dolci

Il ricordo di una bowl di fragole e panna spray

Chantilly alla vaniglia bourbon, fragole biologiche, sorbetto di fragole e meringhe

€ 16



La Baclava quasi Toscana

Pasta filo croccante, crema cotta agli agrumi e olio extravergine selezione "Spaltenna",
frutta secca biologica sabbiata, gelato alle spezie e miele Toscano Biologico

€ 16



Panforte, kumquat e gianduia

Panforte Senese, mousse al Gianduia al latte Valrhona, composta di kumquat dal giardino di "Spaltenna"

€ 16



Cioccolato bianco, mango e pecorino Toscano

Cioccolato bianco caramellato, mango e gelato al pecorino stagionato selezione di Andrea Magi

€ 16



Cioccolato Toscano "Amedei", mandorle e amarene

Torta al cioccolato fondente "Amedei", mandorle biologiche caramellate e amarene sciroppate

€ 16



Formaggi Italiani "Selezione Andrea Magi"

Confetture, pane con uvetta e miele Toscano Biologico fatto in casa

€ 20