

ALFONSO
ARDO



*Intuizioni e ispirazioni di Leonardo da Vinci
dal suo “Codice Atlantico”.*

*Un percorso gastronomico che narra cultura,
passione e bontà di una Firenze
sempre stata all'avanguardia.*

MENU

Acquarosa, pesci, crostacei, foglie, fiori
*A bottega dal Verrocchio con l'amico Sandro Botticelli
nasce l'Acquarosa, un succo di agrumi ed estratto di rose
emulsionato con uova e brodo vegetale.*

Scabrezza Pinot Bianco 2018 - Marchesi Antinori

Raviolaccio di pane e vitello chianina, carabaccia all'olio di lino
*Si narra nel Codice Atlantico che uno dei piatti preferiti
di Leonardo fosse la carabaccia, l'attuale zuppa di cipolle.
Carabaccia deriva dal greco "Karabos" ovvero barca a forma di guscio.*

Vernaccia Carato 2016 - Montenedoli

Riso al "Cascio", arancia, curcuma
*Leonardo conosceva e usava spezie antiche capaci di esaltare
le emozioni ed era famoso per il suo uso della scrittura speculare.
Con questo piatto riportiamo in vita gli insegnamenti del suo Codice.*

Vermentino 2017 - Grattamacco

Colombaccio, semenze di senape, radici
*C'è chi dice che Leonardo fosse vegetariano, ma si sa per certo
che nei suoi banchetti non mancava il colombaccio.*

Rosso di Montalcino 2017 - Banfi

Crema fritta, mandorle, cannella
*"Et se vol fare bona la ditta torta mettergli a peso eguale tanto amandole cioè
una libra dell'una e dell'altro o più o mancho come ti piace." - Leonardo da Vinci*

Verduzzo di Ramandolo - Dri

Cioccolato e mignardises

—

***160,00 € per persona, bevande escluse
abbinamento vini: 55,00 € a persona***

VILLA SAN MICHELE
A BELMOND HOTEL
FLORENCE