

simBIOsi
ORGANIC
RESTAURANT



In cucina cerco sempre un equilibrio vivo, una relazione continua tra ciò che siamo e ciò che scegliamo di portare nel piatto.

Simbiosi nasce così: dall'idea che il cibo non sia solo tecnica, ma un gesto culturale, un dialogo aperto con il territorio, con i produttori e con la memoria di chi cucina e di chi assaggia.

La nostra cucina prende ispirazione dalla Toscana più autentica, ma non teme di muoversi, di contaminarsi, di raccontare nuove possibilità. È una cucina che osserva, ascolta, studia e poi si permette di giocare, per trasformare ogni ingrediente in un racconto, riconoscibile e sorprendente allo stesso tempo.

Ogni piatto di questo menù è un capitolo di un racconto che cambia con le stagioni, con le mani che lo preparano e con le storie che portiamo con noi.

Spero che, sfogliandolo, possiate sentire questa sincronia e trovarvi in simbiosi con la filosofia che ci ispira, con passione, ogni giorno.

Benvenuti

Chef Leonardo Rinaldelli

MENU DEGUSTAZIONE

“ORIZZONTI IN PRIMAVERA”

7 PORTATE - 60 €

ABBINAMENTO VINI E SPIRITS 40 €

ENTRÉE

Gyoza al vapore ripieno di bardiccio e pak choi, agretti al vapore e aceto balsamico bianco dell'Acetaia Leonardi



CO' L'ORTO DÉ

Cacciucco vegano di primavera con verdure di stagione e alghe marine kombu, nori e wakame, peperoncino e pane tostato alle alghe dulse

AVE, QUAGLIA

Petto di quaglia rosolato e coscia confit, lattuga romana in doppia consistenza, fonduta di “Antani” del caseificio Dé Magi, panko al Parmigiano Reggiano DOP Consorzio Vacche Rosse, aglio nero e fondo di quaglia alla Caesar



FRITTATA RELOADED

Ravioli doppi agli asparagi con crema d'uovo, fonduta di Primosale, asparagi in tre espressioni e tartufo bianchetto

PAD THAI PARTENOPEO

Tagliatelle di riso mantecate alla genovese di diaframma, colatura di alici, limone fermentato, scarola, pinoli e uvetta



PECHINO SULL'ARNO

Petto di anatra muta laccato al kumquat e Vin Santo, crema di cipollotti allo zenzero e rosmarino, pak choi glassato, pinoli e profumo di vite e alloro

DA ROMA A BANGKOK

Carré d'agnello al forno, crema di patata dolce al lemongrass e latte di cocco, puntarelle in chiave thai al lime, peperoncino e coriandolo, salsa tamari



PRE-DESSERT

Tiramisù d'Agnello

Stracotto d'agnello con crema al mascarpone, cacao amaro e savoiardo artigianale

ODE A MANZONI

Ganache di cioccolato fondente, riduzione di rum, platano grigliato, popcorn caramellati, panna montata alla vaniglia, sablé al burro d'arachidi, spugna al cacao e menta, fava tonka

simBIOsi

ORGANIC

LE SELEZIONI

CINTA SENESE...17



Selezione di salumi di cinta senese biologici dell'azienda "Savigni" :
capocollo, testa in cassetta, prosciutto crudo, finocchiona IGP

LA SELVAGGINA...18



Petto d'oca affumicato, prosciutto di daino, speck d'anatra, bresaola di cervo

FORMAGGI ARTIGIANALI...19



Selezione di formaggi del caseificio "Dé Magi": Viola viola; Il cavallo nero; Antani; Buhaiolo; La bionda

(i formaggi possono variare in base alla disponibilità)

(7)

SELEZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP CONSORZIO VACCHE ROSSE ... 21



24 mesi · 40 mesi · 72 mesi con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP
Extravecchio 30 anni – Acetaia Leonardi

(7, 12)

AL COLTELLO

PROFONDO OSSO...19

Tartare di manzo nell'osso, midollo arrostito, cipolla agrodolce,
guacamole, fonduta di parmigiano al tartufo, pane guttiau e tartufo
bianchetto

(1,7,12)

IL BUONO, IL BRUTTO E IL GALOPPO...19

Tartare di cavallo, erba cipollina e salsa Worcestershire, maionese al rafano,
giardiniera di sedano, mela verde all'ibisco e acqua di pizzaiola

(1,3,4,9,12)

IL SILENZIO DEI CERVI...23



Tartare di cervo affumicata, sciroppo di rosa canina, asparagi, crema di
senape e liquirizia, mirtilli marinati, aneto, nocciole e riduzione di mirin
e lamponi

(8,10,12)

simBIOsi

ORGANIC

ANTIPASTI CALDI

ROMA...13



Carciofi ripieni: Carbonara · Amatriciana · Gricia · Cacio e Pepe
(3,7)

MAREMMA LA CECINA...9



Cecina croccante con acquacotta maremmana: cipolla, sedano,
pomodoro, bietola e fave fresche
(9)

GYOZA FIORENTINI...14

Gyoza al vapore ripieni di bardiccio e pak choi, agretti al
vapore, mosto cotto e aceto balsamico bianco dell'Acetaia
Leonardi

(1,12)

AVE, QUAGLIA...15

Petto di quaglia rosolato e coscia confit, lattuga romana in
doppia consistenza, fonduta di "Antani" del caseificio Dé Magi,
panko al Parmigiano Reggiano DOP Consorzio Vacche Rosse,
aglio nero e fondo di quaglia alla Caesar

(1,4,7,10,12)

simBIOsi

ORGANIC

LA NOSTRA PASTA FRESCA **BIO** ALL'UOVO FATTA IN CASA

La nostra pasta fresca è preparata ogni giorno con grani antichi toscani biologici
- Verna e Senatore Cappelli macinati a pietra dal Mulino Val D'Orcia

TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCHETTO...20



mantecati con pecorino al tartufo bianchetto

(1, 3, 7)

SIENA A PRIMAVERA...16

Chiusoni con ragù di Cinta Senese, crema di aglione arrosto, piselli, fragola e kefir alla borragine

(1, 7, 9, 12)

FRITTATA RELOADED...18



Ravioli doppi agli asparagi con crema d'uovo, fonduta di Primosale, asparagi in tre espressioni e tartufo bianchetto

(1, 3, 7, 12)

SMELLS LIKE PEPPER...17

Tagliatella ripiena di peposo al pepe lungo, fondo al burro acido, verjus, pepe cubebe e pepe di Sichuan, germogli di piselli e germogli di senape

(1, 3, 7, 9, 10, 12)

THIS IS NOT A T-BONE...17

Tagliatelle al sugo di bistecca alla fiorentina, spuma di patate arrosto e polvere di salvia

(1, 3, 7, 9, 12)

simBIOsi ORGANIC

LA NOSTRA PASTA FRESCA **BIO** ALL'UOVO FATTA IN CASA

La nostra pasta fresca è preparata ogni giorno con grani antichi toscani biologici
- Verna e Senatore Cappelli macinati a pietra dal Mulino Val D'Orcia

SPRING ART...17



Spaghetti mantecato con caprino stagionato "PopArt" del caseificio Dé Magi, sei pepi in campi pittorici di asparago bianco, fave, zafferano, acqua floreale blu e rabarbaro
(1, 3, 7)

PRENDIMI PER VERDE...15



Lasagna di ricotta di pecora e spinaci con fonduta di ricotta mustia al limone bruciato
(1, 3, 7)

YIN & YANG...17



su richiesta



Risotto Acquerello all'aglio nero, crema di nagaimo, renkon fritto, salsa di umeboshi e wasabi fresco
(6, 7, 9, 12)

PAD THAI PARTENOPEO...16

Tagliatelle di riso mantecate alla genovese di diaframma, colatura di alici, limone fermentato, scarola, pinoli e uvetta
(1, 4, 7, 8, 9, 12)

simBIOsi

ORGANIC

SECONDI MAIN DISHES

MANZO E CAMPARINO...25



Tagliata di controfiletto di manzo, purè di patate novelle, porro alla brace e riduzione di Campari e arancia
(7)

L'HANGOVER DI BAMBI...28



Filetto di cervo alla brace, crema di pastinaca, topinambur al forno, riduzione di ribes e gin tonic

IL VIAGGIO DEL WAGYU...36

Pregiato filetto di manzo giapponese servito con:

- fonduta di parmigiano con tartufo
- salsa verde
- aceto balsamico DOP e olio Laudemio
- crema di fave e pecorino
- nduja, liquirizia e arancia

(1,3,7,12)

CO' L'ORTO DÉ...18



Cacciucco vegano di primavera con verdure di stagione e alghe marine kombu, nori e wakame, peperoncino e pane tostato alle alghe dulse

(6, 9, 12)

simBIOsi

ORGANIC

SECONDI MAIN DISHES

SMOKE ON THE BEEF...34

Filetto di manzo in crosta di panko, nappato al burro salato e affumicato alle erbe aromatiche toscane, salsa di finocchio arrosto e dragoncello, insalata di campo e pecorino "Buhaiolo" del Caseificio Dé Magi

(1,3,7,12)

PECHINO SULL'ARNO...26



Petto di anatra muta laccato al kumquat e Vin Santo, crema di cipollotti allo zenzero e rosmarino, pak choi glassato, pinoli e profumo di vite e alloro

(6,7,12)

DOWN THE WHITE RABBIT HOLE...25

Rollè di coniglio, ristretto di pomodoro all'aglione, crumble alla carrettiera, olio al prezzemolo, finta carota di paté di fegatini e aglione confit

(1,7,9,12)

DA ROMA A BANGKOK...26

Carré d'agnello al forno, crema di patata dolce al lemongrass e latte di cocco, puntarelle in chiave thai al lime, peperoncino e coriandolo, salsa tamari e tiramisù d'agnello

(1,3,7)

CONTORNI

PATATE ARROSTO...5

INSALATA MISTA...5

VERDURE NELLA CENERE...6

VERDURE SALTATE...6

simBIOsi

ORGANIC

BEVANDE DRINKS

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE
NATURIZZATA 75CL...2.5
filtered still/sparkling water

ACQUA PANNA NATURA
75 CL...3
still water
ACQUA S.PELLEGRINO GASATA
75 CL...3
sparkling water

SOFT DRINKS

ARANCIATA BIO 275ML ...4
organic orange soda

COLA BIO 275ML ...4
organic cola

LIMONATA BIO 275ML ...4
organic lemonade

CHINOTTO BIO 275ML ...4
organic chinotto

THE ALLA PESCA BIO 275ML ...4
peach organic tea

THE AL LIMONE BIO 275ML ...4
lemon organic tea

CEDRATA BIO 275ML ...4
organic cedrata

simBIOsi

ORGANIC

BEVANDE

DRINKS

BIRRE ARTIGIANALI

IN BOTTIGLIA 33CL

BIRRIFICIO ARTIGIANALE

"COMEDIA"

Luppolature generose e mosti ben svolti sono la chiave per il successo di questo Birrificio di Rignano sull'Arno.

Eleganza e freschezza sono il biglietto da visita di ognuna di esse.

"TOSCA" BLANCHE...8

"EVA" BLONDE ALE...8

"KALI" IPA...9

"SAUDADE" APA...9

"CATALANO" TRIPEL...8

"HONEY" AL MIELE DI CASTAGNO...8

"PETR" MILK STOUT...8

"MALACODA" BROWN ALE...9

MULTILANGUAGE MENU



ALLERGENI

- 1: GLUTINE
- 2: CROSTACEI
- 3: UOVA E DERIVATI
- 4: PESCE
- 5: ARACHIDI E DERIVATI
- 6: SOIA
- 7: LATTE E DERIVATI
- 8: FRUTTA A GUSCIO
- 9: SEDANO
- 10: SENAPE
- 11: SESAMO
- 12: ANIDRIDE SOLFOROSA E
SOLFITI
- 13: LUPINI
- 14: MOLLUSCHI