RELAIS LE JARDIN
RESTAURANT
FIRENZE

Percorsi di cucina italiana in Trasformazione

Un processo vivo e silenzioso guida la nostra cucina: capace di trasformare la materia, esaltare la memoria e dare nuova profondità al gusto.

Ogni menù degustazione nasce da un'idea di tempo lento e consapevole, dove la fermentazione – intesa come tecnica e come visione – accompagna ingredienti locali e stagionali in una continua evoluzione.

Nulla resta fermo: i sapori si stratificano, la tradizione si rinnova, la materia si racconta.

Nei piatti dello Chef Claudio Lopopolo, la cucina italiana si apre al cambiamento mantenendo salde le proprie radici.

È un viaggio tra luoghi, ricordi e intuizioni, in cui ogni dettaglio è pensato per emozionare.

Come il gusto, come la vita, anche la cucina è in continua trasformazione.

ACQUA

Pane rustico e taralli artigianali [1-12]

Benvenuto dello Chef

Tiella in fermento [7-14]

Assassinio a Sorrento [1-3-7]

Paccheri alle vongole con barbabietola, ginepro e gochujang [1-14]

Cernia arrosto con salsa alla senape di Dijon, cachi arrosto e salicornia [4-9-10]

Yogurt e arancia [7]

Bavarese al grano saraceno con gel al melograno e cioccolato fondente [3-7]

110

Abbinamento enologico:

Selezione di 3 calici
50

Selezione di 5 calici
75

RELAIS LE JARDIN
RESTAURANT
FIRENZE

TERRA

Pane rustico e taralli artigianali [1-12]

Benvenuto dello Chef

Diaframma alla brace con scorzonera, nocciole piemontesi e beurre blanc [7-8]

Assassinio a Sorrento [1-3-7]

Tortelli ripieni di anatra con gel all'arancia, funghi cardoncelli e salsa al foie gras [1-3]

Filetto di bisonte con purea di mela annurca, radicchio rosso all'aceto di lamponi e pepe di Sarawak [9-12]

Yogurt e arancia [7]

Pera cotta in osmosi con gelato al caprino e miele [1-7]

110

Abbinamento enologico:

Selezione di 3 calici
50

Selezione di 5 calici
75

RELAIS LE JARDIN
RESTAURANT
FIRENZE

RADICI

Pane rustico e taralli artigianali [1-12]

Benvenuto dello Chef

Il bosco [7]

Assassinio a Sorrento [1-3-7]

Risotto Meracinque alla zucca con miso bianco, crema di aglio nero e kefir [7]

Carciofo laccato al miso di cicerchia con liquirizia e Blu di bufala [7]

Yogurt e arancia [7]

Morbido alle mandorle con sorbetto alla mela verde e polvere di aneto [7-8]

110

Abbinamento enologico:

Selezione di 3 calici
50

Selezione di 5 calici
75

RELAIS LE JARDIN
RESTAURANT
FIRENZE

VITA

Pane rustico e taralli artigianali [1-12]

Benvenuto dello Chef

Il bosco [7]

Tiella in fermento [7-14]

Assassinio a Sorrento [1-3-7]

Tagliolini mantecati al burro di bufala affumicato con crema di ostriche Tarbouriech, polvere di lime nero, estratto di prugna e polvere di caviale Calvisius [1-3-4-7-14]

Anguilla laccata al vincotto di fichi con sedano rapa, sciroppo d'acero e limone fermentato [4]

Petto e coscia di piccione di "Laura Peri" con castagne, uva e olio al timo limone [9]

Yogurt e arancia [7]

Croccante alla nocciola con crema inglese al rum e ribes [1-3-8-12]

135

Abbinamento enologico:

Selezione di 3 calici
50

Selezione di 5 calici
75

Selezione di 7 calici
95

RELAIS LE JARDIN
RESTAURANT
FIRENZE

À LA CARTE

Un invito a creare, piatto dopo piatto, il vostro viaggio tra i sapori. Componete liberamente il vostro percorso, scegliendo tra i piatti dei menù degustazione.

Scelta minima: 2 portate

2 portate: **75**
3 portate: **98**
Dessert: **18**

Coperto **5**

I nostri menù degustazione, per la loro complessità di preparazione, sono pensati per essere gustati da tutta la tavola. In mancanza del prodotto fresco, ci riserviamo il diritto di utilizzare un prodotto abbattuto o surgelato. Tutti i prezzi sono espressi in euro, IVA inclusa. Coperto non compreso.

ELENCO ALLERGENI

(1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, lattosio,(8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg, (13) Lupini, (14) Molluschi

INSTAGRAM

WI-FI