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.

DALLA PUGLIA ALLA TOSCANA

Pane rustico e taralli artigianali [1-12]

Benvenuto dello Chef

Tiella in fermento [7-14]

Assassinio a Sorrento [*1-3-7*]

Fusillone monograno Felicetti al basilico con salsa caciucco al gochujang e lardo di seppia [1-4-6-7-9-14]

Triglia con panzanella toscana,
verdure croccanti su crema di caciocavallo e focaccia barese [1-4-7-9]

Sorbetto all'ibisco e lamponi

Sospiro di Bisceglie
con gelato alla mandorla tostata e gel di amarena [1-3-7-8]

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 di manzo con zucchine alla scapece,
latticello di mandorle e olio di foglie di fichi [8-9]

Assassinio a Sorrento [1-3-7]

Tortelli ripieni di anatra, gel di arance,
fagiolini e salsa al foie gras [1-3-7-9]

Filetto di bisonte maturato al Koji con gel di ciliegie,
lattuga liquida e ravanelli marinati [9]

Sorbetto all'ibisco e lamponi

La bruschetta
Gelato al pane, marmellata di pomodori e granita al basilico [1-3-7]

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

Sua Maestà la Carota [9]

Assassinio a Sorrento [1-3-7]

Risotto alle melanzane affumicate con limone fermentato
e kefir di latte di mucca [7]

Peperone ’m-but-tu-na-to
Ragù di seitan con gel di peperone fermentato, velo di peperone,
uovo marinato e spuma di pane [1-3-7-9]

Sorbetto all’ibisco e lamponi

Parfait al latte, ganache al cioccolato fondente 70% e salsa al rhum [3-7-12]

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

Sua Maestà la Carota [9]

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]

Filetto di rombo alla brace, uova di salmone,
cetriolo e demi-glace di rombo [4-9]

Petto e coscia di piccione di “Laura Peri” frollato nella cera d’api,
pak choi e chutney di albicocche [9]

Sorbetto all’ibisco e lamponi

Sorbetto alla pesca con pesca fermentata e bavarese al tè nero [1-3-8]

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