

Cucina toscana con fantasia

Al Ristorante La Torre di Castel del Nero il menù a la carte si sdoppia: da un lato superbi piatti della tradizione e dall'altro nuove proposte dal tocco contemporaneo. La firma è quella dello chef Giovanni Luca di Pirro



Ubicato in quella che una volta era la scuderia, il Ristorante La Torre è un rifugio raffinato – l'attenzione ai dettagli è davvero impeccabile – per chi ama i sapori tipici toscani del territorio, proposti però con tocco personale e in perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. Piatti tipici d'autore, dunque, con prodotti di alta qualità e a km 0, la maggior parte dei quali, fatti in casa: dalla pasta all'olio, dal pane ai dolci fino ai pregiati vini locali. Nella tenuta, dove si alternano lunghi e interminabili filari di viti e di ulivi, si produce un ottimo Rosso Toscano del Castello del Nero, e un olio extra vergine d'oliva di categoria superiore, ottenuto con spremiture a freddo.

Lo chef Giovanni Luca di Pirro, classe 1966, romagnolo di nascita, abruzzese di origini e toscano di adozione, rende omaggio al territorio con creazioni deliziose che seducono per la freschezza delle materie prime e per quel "guizzo" di contemporaneità che caratterizza tutti i piatti. Il menu a la carte non può quindi che "sdoppiarsi": da una parte l'omaggio alla tradizione con, per esempio, prosciutto crudo Dop Grigio del Casentino con schiacciata Toscana al sale grosso e pici tirati a

mano con ragù tradizionale di cinghiale e, dall'altra, piatti più creativi, come l'uovo cotto a bassa temperatura, soffice di pecorino e tartufo di stagione, tortelli ripieni di anatra speziata, tartufo e torchon di foie gras, piccione della Val di pesa arrosto con ciliegie cotte nel Chianti del Castello e foie gras, agnello della Val di Pesa, salsa all'aglio e verdure saltate. E non mancano piatti vegetariani e ricette light, per andare incontro alle esigenze di tutti, sempre, però, osando proporre qualcosa di nuovo. Che è proprio la filosofia di Giovanni Luca di Pirro. Una filosofia nata lavorando al fianco di celebrity chef, in alcuni dei più prestigiosi ristoranti del mondo come Le Circle di New York, il Savoy di Londra, la Brasserie Bocuse di Lione e il "Al Vicoletto d'Alba", in quest'ultimo di Pirro lavora come sous chef e conquista la stella Michelin. Nel 1999 approda in Toscana, a Montalcino, lavorando come executive chef al Castiglion del Bosco Hotel e gestendo anche un proprio ristorante con la moglie. Dal 2012 è a Castello del Nero dove, insieme al Maître Tiziano Siggillino, studia raffinati abbinamenti cibo-vino.

R.M.





RISTORANTE LA TORRE
Castello del Nero Hotel & Spa

Strada Spicciano 7 - 50028 Tavarnelle Val di Pesa (Firenze)
 Tel. 055806470

www.castellodelnero.com - latorre@castellodelnero.com

Aperto tutti i giorni
 Pranzo 12.30-14.30
 Cena 19.30-22.00