



LA SOSTA
/ri:stò:ràn:te/

Lorenzo Barsotti, Executive Chef

*“La semplicità non è banalità, ma rispetto profondo degli ingredienti”
Cit. Angelo Paracucchi*

Enrico Olmeo, Maître e Sommelier

*«Il vino non è perfezione: è sangue, sudore e territorio»
rubata a Federico Frusciante*



LA SOSTA

/ri-sto-ràn-te/

I MENU DEGUSTAZIONE

Percorsi da intendersi per l'intero tavolo

RINASCIMENTO VEGETALE

60€

Zucca e frolla, *tartelletta di zucca, burro bianco e cavolo nero*

Pane, olio e cipolla, *raviolo all'olio Razzo, miso di pane, cipolla, salvia e prezzemolo*

Uova e Asparagi, *uovo, gazpacho di asparagi e panna acida*

Pappardelle verdi con fave e pecorino, *pappardelle all'uovo, spirulina, fave, pecorino, olive e rafano*

Omaggio al Maestro Paracucchi, *Parfait glacé alla vaniglia e frutta caramellata*

RIVOLUZIONE SILENZIOSA

60€

Alici in purezza, *alici, pomodoro, scorzonera, lattuga ed anemoni di mare*

Cotechino alla Rossini, *cotechino di maiale, foie gras, tartufo nero e panettone Loretta Fanella*

Spaghetti al riccio e ristretto di cacciucco, *spaghetti, salsa di cacciucco e ricci di mare*

Filetto di maiale, *maiale, camomilla e verdure in agrodolce*

Zuppa inglese, *pan di Spagna, alchermes Santa Maria Novella, cioccolato e crema pasticcera*

GLI ICONICI dello Chef Lorenzo Barsotti

69€

Zucca e frolla, *tartelletta di zucca, burro bianco e cavolo nero*

I Tortelli La Sosta, *tortello di cacciagione nel suo fondo, lamponi e borragine*

Il Piccione di Lorenzo Barsotti a 360°, *piccione da allevamento Carlo Giusti, rapa rossa e cioccolato (in 4 portate)*

Il Trillo e la Pecora, *gelato al latte di pecora, olio EVO TRILLO, capperi canditi, limone e biscotto di pinoli*

LENOSTRE PROPOSTE DI VINO IN ABBINAMENTO - 3 CALICI

20€

LENOSTRE PROPOSTE DI VINO IN ABBINAMENTO - 5 CALICI

30€

Affidatevi all'esperienza di Enrico per la selezione dei vini in abbinamento



LA SOSTA
/ri·sto·ràn·te/

ANTIPASTI

Alici in purezza

16€

alici, pomodoro, scorzonera, lattuga ed anemoni di mare

Scampo e Comtè

20€

scampo, crema di Comtè, acqua di cipolla e cerfoglio

Uova e Asparagi

16€

uovo, gazpacho di asparagi e panna acida

Cotechino alla Rossini

16€

cotechino, foie gras, tartufo nero e panettone Loretta Fanella



ZUCCA E FROLLA

16€

tartelletta di zucca, burro bianco e cavolo nero

Burro ed olio EVO extra

6€

Le mezze porzioni, ove possibile, sono prezzate 2/3 del costo intero



LA SOSTA
/ri-sto-ràn-te/

PRIMI PIATTI

Spaghetti al riccio e ristretto di cacciucco 20€

spaghetti, salsa di cacciucco e ricci di mare

Risotto e scampi 20€

riso Tenuta San Carlo, scampi e lime

Pane, olio e cipolla 20€

raviolo all'olio Razzo, miso di pane, cipolla, salvia e prezzemolo

Pappardelle verdi con fave e pecorino 20€

pappardelle all'uovo, spirulina, pecorino, fave, olive e rafano



I TORTELLI LA SOSTA

tortello di cacciagione nel suo fondo, lamponi e borragine

20€



LA SOSTA

/ri-sto-ràn-te/

SECONDI PIATTI

Baccalà 25€

baccalà, olio affumicato, sedano rapa e salsa alioli

Spigola umami mare e terra 26€

spigola, scarola, pinoli, uvetta e zabaione all'aceto di pino marittimo

Guancia brasata 26€

guancia di vitello, patate e insalata spontanea

Filetto di maiale 26€

maiale, camomilla e verdure in agrodolce



IL PICCIONE DI LORENZO BARSOTTI A 360° 32€

Piccione da allevamento Carlo Giusti, rapa rossa e cioccolato
in 4 portate

Le Eccellenze Casearie 15€

formaggi da piccole produzioni

Le mezze porzioni, ove possibile, sono prezzate 2/3 del costo intero



LA SOSTA

/ri-sto-ràn-te/

Acqua San Felice 0,75 cl

3€

UN RINGRAZIAMENTO SPECIALE AI NOSTRI FORNITORI

OLIO: Azienda Agricola Francesco Elter -Calci-

Azienda Agricola Salustri -Cinigiano-

VEGETALI: Azienda Agricola Giacomo Scatena -Rigione-

Il Banchetto di piazza di Claudio Pavoletti -Pisa-

PESCE: Pescheria Arsella Viareggio -Lucca-

CARNI: Il macellaio di piazza Maurizio Carni -Pisa-

Le follie di Carlo Giusti -Lajatico-

Macelleria Trono -Prato-

PASTA: Pastificio Martelli -Pisa-

Pastificio Masciarelli -Pratola Peligna-

RISO: Tenuta San Carlo -Grosseto-

UOVA: Fattoria Biosole -San Miniato-

GRANDI LIEVITATI: Loretta Fanella -Livorno-

SORBETTERIA: Gealteria De Coltelli - Pisa-

Informiamo che nelle nostre pietanze sono presenti tutti gli **ALLERGENI**,
Preghiamo la clientela di segnalare al personale eventuali allergie,
in sala è presente un menù dove sono indicati gli allergeni