

RISTORANTE PUBLIUS



Publius nasce nel 1970 da un'idea di Publio e Laura Fontana: creare un'esperienza del gusto di altissima qualità. Oggi i figli Emanuele e Simonetta guidano il ristorante con lo stesso spirito di allora e con uno stile immutato nella ricerca dell'eccellenza.

Menu, accoglienza e locale devoti alla tradizione con quel tanto di innovazione che basta.

Sopra alla sala principale dove l'atmosfera è quella della tradizione toscana trovate la terrazza panoramica con vista mozzafiato dove prendere l'aperitivo.

Menu di carne e non solo. Chianina, cinghiale o cinta senese servita su una pietra "ollare", le portate a base di prodotti stagionali, come funghi, tartufi e castagne; oppure i piatti a base di pesce freschissimo del menù giornaliero. Il ristorante propone anche un menù specifico per i celiaci, con pietanze senza glutine.

Nella scelta dei vini lasciatevi guidare da Emanuele, esperto sommelier, vi aiuterà a scegliere il vino migliore tra oltre 350 etichette. Gli appassionati troveranno anche una collezione di Sassicaia che risale sino al primo anno di produzione.

Publius was founded in 1970 by an idea of Publio and Laura Fontana: to create a taste experience of the highest quality. Today the sons Emanuele and Simonetta guide the restaurant with the same spirit of the past and with a style that is unchanged in the pursuit of excellence.

Menu, hospitality and local devotees to tradition with just enough innovation.

Above the main room where the atmosphere is that of the Tuscan tradition you will find the panoramic terrace with a breath-taking view where to have an aperitif.

Menu of meat and more. Chianina, wild boar or cinta senese served on a "ollare" stone, the dishes based on seasonal products such as mushrooms, truffles and chestnuts; or the dishes based on fresh fish from the daily menu. The restaurant also offers a specific menu for celiac people, with gluten-free dishes.

When choosing wines, let yourself be guided by Emanuele, an expert sommelier, who will help you choose the best wine from over 350 labels. Fans will also find a collection of Sassicaia that dates back to the first year of production.

Publius entstand 1970 aus einer Idee von Publio und Laura Fontana: ein Geschmackserlebnis von höchster Qualität zu schaffen. Heute führen die Söhne Emanuele und Simonetta das Restaurant mit dem gleichen Verlangen nach Qualität die das Streben nach Exzellenz unverändert antreibt. Speisekarte, Gastfreundschaft und Lokal sind stark mit der Tradition verbunden jedoch mit dem richtigen Maß an Innovation. Über dem Speisesaal in dem die Atmosphäre der toskanischen Tradition herrscht, befindet sich die Panoramaterasse mit einem atemberaubenden Ausblick. Sie eignet sich hervorragend um entspannt einen Aperitif zu genießen. Die Gerichte sind auf Fleischbasis aber nicht nur. Chianina, Wildschwein oder Cinta Senese wird auf Steinplatten serviert. Die Gerichte basieren auf saisonbedingten Produkten wie Pilze, Trüffel und Kastanien. Dann gibt es noch die frischen Fischgerichte vom Tagesmenü. Das Restaurant bietet auch ein spezielles Menü komplett mit glutenfreien Gerichten für Gäste die Glutenintolerant sind. Lassen Sie sich bei der Auswahl der Weine vom erfahrenen Sommelier Emanuele leiten, der Ihnen bei der Auswahl des besten Weins aus über 350 Weinen hilft. Weinkenner finden hier auch eine Sammlung von Sassicaia Wein, schon aus dem ersten Produktionsjahr.



