

Il nostro menù dal 1° Ottobre 2008

Chef Visman Sonia

Il profumo, il colore e.....ultimo ma non ultimo il sapore.

Il sapore, quello vero.

Per i nostri piatti utilizziamo esclusivamente prodotti freschi.

***Niente** scatolati, **niente** surgelati **niente** aromatizzanti o glutammato.*

I profumi, i colori, i sapori; ogni stagione i propri.....quelli veri!

Buon Appetito

The smell, the colours and.....last but not least the flavour.

The real flavour.

We use only fresh ingredients in our dishes . No canned food, no frozen food and no artificial flavoring or glutammates .

Fragrance ,colours , taste , each in ours seasonthe real thing.

Enjoy your meal

Der Duft , die Farbe und.....unvergesslich der Geschmack .

Der wahre Geschmack

Unsere Speisen werden immer aus frischen Produkten zubereitet .

Keine Dosen , keine tiefgekühlten Produkte , keine kunstlichen Aromastoffe .

Die Dueste , die Farbe , der Geschmack ; jeder Jahreszeit entsprechend ...die richtige Auswahl .

Guten Apetit

Come aperitivo - se gradite - serviamo

Franciacorta Saten Conte di Provaglio Az. Agr. Chiara Ziliani € 4,00

As aperitif - if you wish - we serve a glass of Franciacorta wine

Oppure / Or

Champagne Guy Larmandier Cramant Gran Cru Blanc de Blancs € 9,00

Acqua minerale Sanpellegrino / Panna € 3,00

Succhi di frutta biologici l.0,500 € 4,00 Caffè € 3,00

Cappuccino /Americano/Infusi € 3,00

Degustazione di Olio Extravergine di Oliva € 5,00

Espresso € 3,00 Cappuccino /Americano/ Infused € 3,00 Organic Fruit juice € 4,00

Mineral Water € 3,00 Extra Virgin Olive Oil tasting € 5,00

**Avvisiamo gli interessati che possiamo eseguire alcuni piatti del presente menù
in assenza di glutine**

Piaceri del Territorio fra Tradizione e Fantasia € 60,00

Carpaccio di coniglio marinato con sfoglie di mele francesche grigliate , al profumo di timo

Thinly sliced marinated rabbit with grilled apple flavoured with tyme leaf

Fagottini di crespelle farcite di porri e " rosmarina " di cinta senese su vellutata di Parmigiano profumato allo Zafferano delle Colline Fiorentine

Crepes filled with leek and sausage " rosmarina " with Parmesan fondue flavoured with saffron from Florentine Hills

Maccheroncini fatti in casa al sugo di inzimino di lampredotto , filetti di peperone e scaglie di Pecorino di fossa

Small macaroni hand made with tripe , peppers fillet and cave cured pecorino cheese

Piccione scaloppato , sfumato al Marsala, con spezie e fichi caramellati

Spiced pigeon perfumed with Marsala wine, with caramellised figs

Tortino caldo al Cioccolato Toscano Black Amedei profumato al cardamomo , cuore di cioccolato bianco , caramello alla liquirizia e gelato al Rhum

Hot dark chocolate cake filled white chocolate , licorice sauce and rhum ice cream

Piaceri della Tradizione € 57,00

Salumi di selvaggina di nostra produzione e salumi di " Cinta Senese di Arcadia - Monterotondo M.mo - con olive moraiole in salamoia

Wild salumi our own production , salumi from free range and biological range " Cinto pig of Arcadia , with salted olives

La tradizionale Carabaccia
(zuppa di cipolle alla Fiorentina)

Typical Florentine onion soup

Pici (spaghetti di farina di grano tenero fatti a mano) al sugo di capriolo

Pici (hand made spaghetti) with Venison sauce

La nostra griglia con tagliata di Vitellone Chianino , Maialino Cinto , e Pollo Ficatium con cavolfiore fritto

Our grill of thinly sliced chianino beef ,free range rooster and " cinto piglet , with fried cauliflower

Pesche "Tardive di San Casciano " sciroppate al vino rosso speziato, con gelato al cioccolato Black Amedei e all' amaretto

Late harvest Peach from San Casciano in spiced red wine julep with chocolate and amaretto ice cream

Piaceri delle verdure

Millefoglie di lasagnette croccanti di grano saraceno , verdure e crema acida di yogurt (piatto freddo)

Crispy millefeuilles of buckwheat , vegetables and yoghurt sauce (cold dish)

Ravioli aperti , farciti di funghi porcini su pesto Senese al dragoncello

" Open ravioli " filled with porcini mushrooms on a bed of Siennese tarragon sauce

Verdure di stagione grigliate al fuoco di legna con funghi porcini agli aromi di bosco cotti in foglia di vite

Grilled mixed fresh season vegetables with porcini mushrooms cooked in vine leaves

Pesche "Tardive di San Casciano " sciroppate al vino rosso speziato, con gelato al cioccolato Black Amedei e all' amaretto

Late harvest Peach from San Casciano in spiced red wine julep with chocolate and amaretto ice cream

€ 54,00

PAGINA NON INSERITA

Per i più piccoli

For the children

Gnocchetti di patate fatti in casa al pomodoro

Home made potatoes gnocchi with tomato sauce

Filettino di vitellone alla griglia con zucchine fritte

Grilled fillet of beef with fried zucchini

Gelato alla crema e cioccolato

Vanilla ice cream

€ 27,00

Antipasti € 14,00

Salumi di selvaggina di nostra produzione e salumi di " Cinta Senese di Arcadia
- Monterotondo M.mo - con olive moraiole in salamoia

Wild salumi our own production , salumi from free range and biological range " Cinto pig
of Arcadia , with salted olives

Tortino caldo con cuore fondente di pecorino su pere appassite e miele al timo
Pecorino cheese flan on the bed of dry pears , honey and thyme leafs

Carpaccio di coniglio marinato con sfoglie di mele francesche grigliate , al
profumo di timo

Thinly sliced marinated rabbit with grilled apple flavoured with tyme leaf

Tartara di maiale cinto (allevato brado e biologico) al fior di finocchio su
galletta di farro , uovo di quaglia , pecorino e funghi porcini

Tartare of cinto piglet (free and biological range) flavoured with wild fenel on the
top of spelt biscuit , quail egg and porcini mushrooms

Primi Piatti € 14,00

La tradizionale Carabaccia
(zuppa di cipolle alla Fiorentina)
Typical Florentine onion soup

Pici (spaghettoni di farina di grano tenero fatti a mano) al sugo di capriolo
Pici (hand made spaghetti) with Venison sauce

Gnocchi di castagne con funghi Galletti , fegato d' anatra e profumo di timo
Chestnut gnocchi with " cantarellus " mushrooms , duck liver and tyme leaf

Fagottini di crespelle farcite di porri e " rosmarina " di cinta senese su vellutata
di Parmigiano profumato allo Zafferano delle Colline Fiorentine
Crepes filled with leek and sausage " rosmarina " with Parmesan fondue flavoured with
saffron from Florentine Hills

Maccheroncini fatti in casa al sugo di inzimino di lampredotto , filetti di
peperone e scaglie di Pecorino di fossa (leggermente piccante)
Small macaroni hand made with tripe , peppers fillet and cave cured pecorino cheese

Lasagnette (tirate a mano) al sugo di agnello , verza stufata , gratin di zabaione
profumato al Vin Santo

Baked lasagna with lamb sauce, cabbage sautéed and tender eggs gratin on the top

Gnocchetti di patate , cipolla di Certaldo con baccalà croccante e dadolata di
pere

Home made potato gnocchi with onion from Certaldo, crispy salt cod and pears

Secondi Piatti € 25,00

Bistecca di vitellone , Costata € 6,00 l'hg. Fiorentina € 6,50 l' hg.

Beef steak , sirloin € 6,00 for 100 gr. , fiorentina € 6,50 for 100 gr.

Piccione scaloppato , sfumato al Marsala, con spezie e fichi caramellati

Spiced pigeon perfumed with Marsala wine, with caramellised figs

Il maialino cinto (allevato brado da Azienda Agricola La Fornace Colle Val d' Elsa)

Il filetto arrosto, profumato al mirto, rosmarino e finocchio selvatico ,

Il fegatello alla salvia

Il bon bon di pancetta cotto in foglia di vite

Roast fillet of free range "cinto" piglet, flavoured with myrtle, rosemary and wild fennel.

[The Siennese 'cinto' is an old Tuscan breed of pigs.]

La nostra griglia con tagliata di Vitellone Chianino , Maialino Cinto , e Pollo

Ficatum con cavolfiore fritto

Our grill of thinly sliced chianino beef ,free range rooster and " cinto piglet , with fried cauliflower

Il Germano in due cotture : Il petto alla griglia e scaloppato , il coscio brasato ,

in salsa di uva con insalata di peperoni al forno

Two different ways of preparing wild duck in grape sauce with a baked peppers salad

Filetto di capriolo arrosto con riduzione di Chianti Classico ed erbe spontanee ,

funghi porcini in foglia di vite

Venison filet with aromatic herbs , Chianti wine sauce and Porcini mushrooms cooked in vine leaves

Animelle di vitello profumate al Vin Santo con alternanza di mele deliziose

appassite , testaroli di castagne e verdure di stagione candite

Calf's sweetbreads with sliced apple , chestnuts crepes and vegetables confit

La NOSTRA selezione di Formaggi / OUR selection of Cheese € 13,00

Con degustazione Vino Marsala / With wine tasting of Marsala

Marco de Bartoli riserva 10 anni € 18,00

E' il frutto di un' attenta ricerca in Toscana come in altre regioni .

Quasi tutti i formaggi che proponiamo sono prodotti con latte crudo.

Selezioniamo principalmente queste piccole produzioni, poichè riteniamo che solo con l' utilizzo di latte crudo si possano passare al formaggio i sapori, i profumi i colori di ogni territorio di provenienza .

It is the effort of an authentic research in Tuscany and other regions.

Nearly all the cheeses we offer are produced with fresh (non-pasteurised) milk. We choose these small producers because we believe that only with the use of fresh milk can cheese maintain the flavour, perfume and colour of the area it comes from.