

*Il nostro menù dal 24 Novembre 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 season .....the 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

Gnocchi di castagne con funghi , patè di fegato d' anatra e profumo di timo

Chestnut gnocchi with mushrooms , duck liver patè and tyme leaf

Il Colombaccio , scaloppato , sfumato al vino bianco, con salsa acciugata e verdure grigliate

Sliced wood pigeon, braised in white wine with an anchovy sauce. ( The wood pigeon is first lightly grilled, then braised in the pan with white wine and finally blended with the anchovy sauce )

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 ( spaghettoni di farina di grano tenero fatti a mano ) al sugo di cinghiale

Pici ( hand made spaghetti ) with wild boar sauce

La nostra griglia con tagliata di Vitellone Chianino , Coniglio , e Pollo ( nostrale) con cavolfiore fritto

Our grill of thinly sliced chianino beef ,free range rooster and rabbit , with fried cauliflower

Castagne & castagne : Cilindro di biscotto farcito di spuma di castagne e gelato all' Alkermes il neccio farcito di ricotta al Vin Santo

Chestnut & Chestnut : Cylinder biscuit box filled with chestnut mousse and Alkermes ice cream , crepe of chestnut

## 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

Crocchette di cardi avvolte nel lardo della Val di Greve con fonduta di pecorino  
e filo d' olio piccante

Chard croquettes with lards and fondue of Pecorino cheese , fresh tomato and chillied oil

## Primi Piatti € 14,00

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 cinghiale

Pici ( hand made spaghetti ) with wild boar sauce

Gnocchi di castagne con funghi , patè di fegato d' anatra e profumo di timo

Chestnut gnocchi with " cantarellus " mushrooms , duck liver patè 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

Risotto carnaroli sul colombaccio , con i proprio fegatino flambato al Vin Santo  
e tagliata di petto

Risotto ( rice ) carnaroli with wood pigeon sauce, their own liver flavoured with Vin Santo .  
sliced breast

## 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.

Il Colombaccio , scaloppato , sfumato al vino bianco, con salsa acciugata e verdure grigliate

Sliced wood pigeon, braised in white wine with an anchovy sauce. The wood pigeon is first lightly grilled, then braised in the pan with white wine and finally blended with the anchovy sauce

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 alla griglia

Roast fillet of free range "cinto" piglet, flavoured with myrtle, rosemary and wild fennel. [The Siennese 'cinto' is an old Tuscan breed of pigs.]

Filetto d' agnello alle erbe , su vellutata di Zafferano delle Colline Fiorentine , scarola alle olive , il proprio fegato con cipolla

Lamb fillet with herbs in a saffron sauce with chicory and its own liver with onion

Bocconcini di capriolo brasati al Chianti, con le castagne e finocchio selvatico verdure di campo all' aglio e olio

Venison morsels braised in Chianti with chestnuts and wild fennel with wild greens sautéed in oil and garlic

La nostra griglia con tagliata di Vitellone Chianino , Coniglio , e Pollo ( nostrale) con cavolfiore fritto

Our grill of thinly sliced chianino beef ,free range rooster and rabbit , with fried cauliflower

**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.