

Il nostro menù dal 5 di Luglio 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

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 di eseguire alcuni piatti del presente menù
in assenza di glutine**

Piaceri del Territorio fra Tradizione e Fantasia € 60,00

Orto e fantasia

Tasty tidbits made with vegetables of summer

Lasagnette (tirate a mano) con sfoglie di funghi porcini, melanzane e zabaione
gratinato profumato al Vin Santo

Baked lasagna with sliced eggplant , porcini mushrooms and tender eggs gratin on the top

Nido di taglierini al sugo di galletto livornese con cibreo delle proprie rigaglie
in umido

Noodle nest with rooster sauce and its own giblets

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 ,

Bon Bon di pancetta cotta 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.]

Il nostro Tiramisù estivo :

Mousse di cioccolato , biscotto al Porto spuma fredda di mascarpone, salsa di
lamponi

Our " Spring Tiramisù " Chocolate mousse , mascarpone ice souffle , raspberry sauce

Piaceri della Tradizione € 54,00

Prosciutto Prosciutto

Di Arcadia il prosciutto di Cinta Senese . Di nostra produzione il prosciutto di
Cinghiale e di Maiale Bianco , con olive e carciofini sott'olio fatti in casa

Tuscany ham , three different ways : From free range pig 30 month cured , our production 20
month cured and from wild boar with olives and artichoke in oil

Risotto Carnaroli all 'uso Toscano (cotto nel sugo di stracotto di vitellone
chianino) con scaglie di pecorino stagionato

Risotto with stew beef and cave cured pecorino cheese

La nostra griglia con tagliata di vitellone chianino , agnello, e galletto livornese
con zucchine fritte

Our grill of thinly sliced chianino beef , lamb , and rooster with fried zucchini

Crostata tiepida di albicocche fresche con crema inglese alla vaniglia e cialda di
gelato alla lavanda

Warm apricot tart with custard and lavender ice cream

Piaceri delle verdure

Sformatino di melanzane con fonduta di pecorino, pomodoro fresco e filo d'olio piccante

Eggplant flan with sheep cheese fondue , fresh tomato with chillied oil

Gnudi di bietole gratinati con pomodoro fresco e basilico e pecorino

Swiss chards dumplings with fresh tomato , basil and pecorino cheese

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

Frutti di bosco in coppa con bavarese alla vaniglia naturale , profumo di menta fresca

Mixed wild berries with vanilla bavarian cream flavoured with mint

€ 53,00

Per i più piccoli

For the children

Gnocchetti di patate fatti in casa al pomodoro

Home made potatoes gnocchi with tomato sauce

Piccola tagliata di vitellone alla griglia con zucchine fritte

Grilled fillet of beef with fried zucchini

Gelato alla crema e cioccolato

Vanilla ice cream

€ 26,00

Antipasti

Orto e fantasia € 16,00

Tasty tidbits made with vegetables of summer

" Condito " di Tonno Rosso di Carloforte € 14,00

(Insalata di tonno crudo , pomodorini , cipolla e fagioli toscaneli)

Fresh Red Tuna from Carloforte -Sardinia- salade with tomatoes , onion and Tuscany white beans

Carpaccio di vitellone chianino con fiori, zucchine al vapore e menta € 14,00

Carpaccio of Chianino beef with flowers , steamed zucchini and mint

Sformatino di melanzane con fonduta di pecorino, pomodoro fresco e filo d ' olio piccante € 13,00

Eggplant flan with sheep cheese fondue , fresh tomato with chillied oil

Primi Piatti

Le zucchine, il pomodoro, la panzanella, le nostre zuppe fredde d' estate € 13,00

Three cold summer soup , zucchini, tomato and " panzanella "

Nido di taglierini al sugo di galletto livornese con cibreo delle proprie rigaglie in umido € 14,00

Noodle nest with rooster sauce and its own giblets

Lasagnette (tirate a mano) con sfoglie di funghi porcini, melanzane e zabaione gratinato profumato al Vin Santo € 14,00

Baked lasagna with sliced eggplant , porcini mushrooms and tender eggs gratin on the top

Gnudi di bietole gratinati con pomodoro fresco e basilico e pecorino € 14,00

Swiss chards dumplings with fresh tomato , basil and pecorino cheese

Risotto Carnaroli all 'uso Toscano (cotto nel sugo di stracotto di vitellone chianino) con scaglie di pecorino stagionato € 13,00

Risotto with stew beef and cave cured pecorino cheese

Cappellacci di tonno fresco su salsa Senese al dragoncello con dadolata di pomodorini canditi € 14,00

Fresh tuna ravioli with mediterranean sauce and tomato

Millefioglie di lasagnette croccanti di grano saraceno , verdure e crema acida di yogurt (piatto freddo) € 14,00

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

Secondi Piatti

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 speziato , con scalogni in agrodolce, pinoli e uvetta € 25,00

Spiced pigeon , with shallots in sweet and sour sauce , pine nuts and raisin

Tagliata di tonno rosso (fresco dalla Tonnara di Carloforte) con millefoglie di verdure di stagione e pane carasau (omaggio alla Sardegna) € 25,00

Sliced fresh red tuna (from Carloforte) with millefeuilles of " pane Carasau " and vegetables (in homage of the Sardinia)

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 ,

Bon Bon di pancetta cotta in foglia di vite € 25,00

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 di coniglio in crosta di patate , pesto senese al dragoncello , insalata di peperoni al forno € 24,00

Sliced rabbit fillet with tarragon sauce and baked peppers salade

Medaglioni da filetto di agnello in camicia di melanzane profumati alla maggiorana con ceci " Tondino Toscano " € 25,00

Lamb fillet with eggplants around and peas purée flavoured with marjoram with local Chick pea

La nostra griglia con tagliata di vitellone chianino , agnello, e galletto livornese con zucchine fritte € 25,00

Our grill of thinly sliced chianino beef , lamb , and rooster with fried zucchini

Verdure di stagione grigliate al fuoco di legna con funghi porcini agli aromi di bosco cotti in foglia di vite € 24,00

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

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.