

Il nostro menù dal 13 Agosto 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

Orto e fantasia

Tasty tidbits made with vegetables of summer

Ravioli verdi al fresco di basilico , su vellutata di pinoli di San Rossore , con
essenza di pomodoro ed Olio Extravergine del Chianti Classico
Green Ravioli (hand made) filled with basil with pine nuts sauce and fresh tomato sauce

Lasagnette (tirate a mano) con sugo di stracotto di manzo , pecorino , e
zabaione gratinato profumato al Vin Santo
Baked lasagna (home made) with stew beef sauce , pecorino cheese and tender eggs
gratin on the top

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.]

Millefoglie croccante di grano saraceno alternato con composta di fichi ,
formaggio pecorino dolce e giulebbo di Chianti Classico
Crispy millefeuilles of buckwheat with compote of figs , sweet pecorino cheese and Vin
Santo julep

Piaceri della Tradizione € 57,00

Salumi di selvaggina di nostra produzione
Wild boar salumi our own production

La tradizionale Pappa al Pomodoro
Typical hot breadcrumb and tomato soup

Risotto carnaroli al piccione , con i proprio fegatino flambato al Vin Santo e
tagliata di petto
Risotto (rice) carnaroli with pigeon sauce, its own liver flavoured with Vin Santo . sliced
breast

Anatra arrosto in porchetta , al profumo di erbe aromatiche con tegamaccio di
verdure di stagione
Roast duck flavoured with aromatic herbs with seasonal vegetable casserole

Crostata tiepida di more selvatiche e con crema inglese alla vaniglia naturale e
cialda di gelato alla lavanda
Warm black berries tart with custard and lavender 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

" Bellini "

Gelo di pesche gialle su soufflè gelato di Prosecco

Yellow peach aspic on Prosecco ice souffle

€ 54,00

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 con olive moraiole in slamoia
Wild salumi our own production

Cipolla cotta sotto cenere , con filetti di acciughe salate delle Cinque Terre ,
Fagiolina dell' Agro Chiusino e leggera salsa verde
Baked onions with local beans " Fagiolina dell' Agro Chiusino" salted anchovies from Cinque
Terre (Liguria) and light parsley sauce

Millefioglie di lasagnette croccanti di grano saraceno , verdure e crema acida di
yogurt (piatto freddo)
Crispy millefeuilles of buckwheat , vegetables and yoghurt sauce (cold dish)

Orto e fantasia € 16,00
Tasty tidbits made with vegetables of summer

Primi Piatti € 14,00

La tradizionale Pappa al Pomodoro
Typical hot breadcrumb and tomato soup

Pappardelle (fatte a mano) al sugo di anatra battuto a coltello
Pappardelle (home made flat pasta) with duck sauce

Risotto carnaroli al piccione , con il proprio fegatino flambato al Vin Santo e
tagliata di petto
Risotto (rice) carnaroli with pigeon sauce, its own liver flavoured with Vin Santo and sliced
breast

Ravioli verdi al fresco di basilico , su vellutata di pinoli di San Rossore , con
essenza di pomodoro ed Olio Extravergine del Chianti Classico
Green Ravioli (hand made) filled with basil with pine nuts sauce and fresh tomato sauce

Ravioli aperti , farciti di funghi porcini su pesto Senese al dragoncello
" Open ravioli " filled with porcini mushrooms on a bed of Siennese tarragon sauce

Lasagnette (tirate a mano) con sugo di stracotto di manzo , pecorino , e
zabaione gratinato profumato al Vin Santo
Baked lasagna (home made) with stew beef sauce , pecorino cheese and tender eggs
gratin on the top

Cous Cous di farro al pesto eretico (mandorle, sedano e polpa di pomodoro) con
verdure spadellate profumate all' alloro
Cous Cous of farro (spelt) with "heretical " pesto (a pesto sauce made mainly from: celery,
garlic, tomato pulp, roasted almonds) with mixed summer vegetables and bay leaf flavour

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 vitellone chianino in tre proposte :

Il bollito in salsa di verdure , la tartara profumata alla menta , il carpaccio tiepido con funghi porcini su foglia di vite

Three different ways of preparing local Chianino beef : Boiled meat with vegetables sauce , warm carpaccio served with porcini mushrooms on vine leaves , Tartare perfumed with mint on a bed of steamed celery

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.]

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

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

Il Pollo Bianco del Valdarno (allevato libero) :

il coscio brasato , la tagliata di petto profumata alla salvia e ginepro ,

il patè , con il fungo porcino in foglia di vite

Free range Rooster from Valdarno area : " The leg in a wine stew , the sliced breast flavoured with juniper and sage , the patè , with porcini mushrooms cooked in vine leaves

Anatra arrosto in porchetta , al profumo di erbe aromatiche con tegamaccio di verdure di stagione

Roast duck flavoured with aromatic herbs with seasonal vegetable casserole

Verdure di stagione grigliate al fuoco di legna con funghi porcini agli aromi di bosco cotti in foglia di vite € 23,00

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 .