

*Il nostro menù dal 5 Agosto 2009*

*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** semilavorati **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 Chiara Ziliani € 4,00**

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

**Conte di Provaglio Chiara Ziliani**

**Acqua minerale € 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

Minimo per 2 persone / Minimum for two persons

Sapori , Colori e profumi dell 'estate

Flavours , Colours and Perfumes of summer

Ravioli -verdi- aperti, farciti di sedano su fonduta di parmigiano allo Zafferano  
delle Colline Fiorentine

Open " green ravioli " filled with celery on a top of Parmigiano cheese fondue  
flavoured with saffron

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

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

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

Millefoglie croccante di grano saraceno alternato con composta di fichi ,  
formaggio pecorino dolce e guilebbo di vin Santo

Crispy millefeuilles of buckwheat with compote of figs , sweet pecorino cheese and Vin  
Santo julep

€ 60,00

## Il Piaceri della Tradizione

I salumi di nostra produzione , panino al vino e rosmarina , olive moraiole in  
salamoia

Home made salami with olives in salt and wine bread

Pappardelle fatte in casa al sugo di anatra battuto a coltello

Pappardelle ( home made large pasta ) with duck sauce

Coniglio " arrosto morto " in casseruola, all' aglio e rosmarino con fagiolini verdi  
al vapore

Rabbit in a wine stew with garlic and rosemary with steamed green beans

Il nostro Tiramisù estivo Mousse di cioccolato , biscotto all'Aleatico spuma  
fredda di mascarpone, salsa di lamponi

Our summer " tiramisù "

Chocolate mousse , mascarpone ice souffle , raspberry sauce

€ 53,00

## Antipasti € 14,00

Sapori , Colori e Profumi dell 'estate € 15,00

Flavours , Colours and Perfumes of summer

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 )

Tartara di maiale cinto ( allevato brado e biologico ) al fior di finocchio su galletta di farro con insalata di erbe aromatiche

Tartare of cinto piglet ( free and biological range ) flavoured with wild fenel on the top of spelt biscuit and aromatic herbs salade

I salumi di nostra produzione , panino al vino e rosmarina , olive in salamoia

Home made salami with olives in salt and wine bread

## Primi Piatti € 14,00

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

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

Pappardelle fatte in casa al sugo di anatra battuto a coltello

Pappardelle ( home made large pasta ) with duck sauce

Ravioli al fresco di basilico , su vellutata di pinoli di San Rossore , con essenza di pomodoro ed Olio Extravergine del Chianti Classico

Ravioli ( hand made ) filled with basil with pine nuts sauce and fresh tomato flavour

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

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

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

Ravioli -verdi- aperti, farciti di sedano su fonduta di parmigiano allo Zafferano delle Colline Fiorentine

Open " green ravioli " filled with celery on a top of Parmigiano cheese fondue flavoured with saffron

Gnocchetti gialli di patate e Zafferano al sugo di musetto di vitellone , con sfoglie di funghi porcini fritti e scaglie di parmigiano

Yellow potatoes and saffron gnocchi with Muzzle of beef sauce , Parmesan cheese and deep fried mushrooms

## 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 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 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

Coniglio " arrosto morto " in casseruola, all' aglio e rosmarino con fagiolini verdi  
al vapore  
Rabbit in a wine stew with garlic and rosemary with steamed green beans

Agnellone Toscano : I bocconcini allo Zafferano delle Colline Fiorentine , con  
millefoglie di verdure di stagione e Pane Carasau  
Tuscan Lamb : The morsels with saffron ( from Florentine Hill ) sauce with  
millefeuilles of seasonal vegetables and sliced bread

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

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 .