

Il nostro menù dal 10 Aprile 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 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 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

Involtini di vitellone chianino farciti di stufato di baccelli , fonduta di
Parmigiano e bacche pepe rosa
Beef rolls filled with stewed broad beans , Parmesan cheese fondue and pink pepper

Lasagnette al sugo di agnello , carciofi stufati , gratin di zabaione
Baked lasagna with lamb sauce, artichokes sautéed and tender eggs gratin on the top

Pici (spaghetti di farina di grano tenero fatti a mano) al sugo di digiune
d 'agnello , profumo di limone e scaglie di pecorino di fossa
Pici (hand made spaghetti) with lamb intestine sauce , lemon flavour and pecorino
cheese

Agnellone toscano : il filetto dal coscio alle erbe aromatiche con leggera salsa
acciugata , millefoglie di pane carasau e verdure di stagione , e la cornucopia
di coratella

Lamb médaillons with light anchovy sauce and aromatic herb ,
millefeuilles of " pane Carasau " and seasonal vegetables , deep fried lamb giblets

Semifreddo di mandorle, uovo di cioccolato "a bere" con zabaione al Marsala Florio
Targa su nido di tagliatelle da migliacci al "sugo" di arancio
Soft almonds ice cream with chocolate egg filled with " zabaione"

€ 60,00

Il Piaceri della Tradizione

La tradizionale Acquacotta alla Maremmana
Traditional Soup in Maremma style (green vegetable soup with an egg)

Maccheroncini fatti a mano al sugo di anatra battuto al coltello
Hand made small macaroni with duck sauce

La nostra griglia con tagliata di Vitellone Chianino , Agnellone Toscano e Pollo
Ficatum con carciofi morelli fritti
Our grill of thinly sliced Chianino Beef , Tuscan Lamb , and Rooster " ficatum " with deep fried
local artichokes

Crema fredda di Vin Santo con biscotto al cioccolato in guazzetto di yoghurt
Crème Caramel of Vin Santo with chocolade biscuit and yoghurt custard

€ 53,00

Il Piacere delle verdure

Soufflè di asparagi selvatici in crosta , con semifreddo di Parmigiano
Wild asparagus soufflè in a pastry with semifreddo of Parmigiano cheese

Risotto carnaroli alle erbe selvatiche con anguilla sfumata della Laguna di
Orbetello

Risotto carnaroli with wild greens and smoked eel from Lagoon of Orbetello

Verdure di stagione grigliate al fuoco di legna con millefoglie di pane carasau
e verdure

Grilled mixed fresh season vegetables with millefeuilles of vegetables

Budino di riso con fragole fresche e estratto di menta fresca
Rice pudding enclosed in chocolate , fresh strawberry and extracted mint sauce

€ 53,00

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 patate
Grilled fillet of beef with potatoes

Gelato alla crema e cioccolato
Vanilla and chocolate ice cream

€ 24,00

Antipasti € 14,00

Soufflè di asparagi selvatici in crosta , con semifreddo di Parmigiano
Wild asparagus soufflè in a pastry with semifreddo of Parmigiano cheese

Involtini di vitellone chianino farciti di stufato di baccelli , fonduta di
Parmigiano e bacche pepe rosa
Beef rolls filled with stewed broad beans , Parmesan cheese fondue and pink pepper

Variazione di cinghiale del Chianti
(piccole preparazioni a base di cinghiale locale)
Variation on Chianti wild board (different ways of preparing local wild boar in one plate)

Sapori e Colori della primavera
Flavours and Colours of spring

Primi Piatti € 14,00

La tradizionale Acquacotta alla Maremmana
Traditional Soup in Maremma style (green vegetable soup with an egg)

Pici (spaghettoni di farina di grano tenero fatti a mano) al sugo di digiune
d 'agnello , profumo di limone e scaglie di pecorino di fossa
Pici (hand made spaghetti) with lamb intestine sauce , lemon flavour and pecorino
cheese

Taglierini fatti in casa con asparagi selvatici e scaloppe di coniglio con il
proprio sugo di arrosto
Taglierini (flat noodles) home made with asparagus sauce and thinly sliced rabbit with
their own sauce

Risotto carnaroli alle erbe selvatiche con anguilla sfumata della Laguna di
Orbetello
Risotto carnaroli with wild greens and smoked eel from Lagoon of Orbetello

Tortelli di pecorino delle crete senesi con sfilacci di prosciutto croccante e
baccelli
Tortelli pasta (home made) filled with sheep cheese with crispy prosciutto and fresh
broad beans

Lasagnette al sugo di agnello , carciofi stufati , gratin di zabaione
Baked lasagna with lamb sauce, artichokes sautéed and tender eggs gratin on the top

Maccheroncini fatti a mano al sugo di anatra battuto al coltello
Hand made small macaroni with duck sauce

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

Agnellone toscano : il filetto dal coscio alle erbe aromatiche con leggera salsa
acciugata , millefoglie di pane carasau e verdure di stagione , e la cornucopia
di coratella

Lamb mèdallions with light anchovy sauce and aromatic herb ,
millefeuilles of " pane Carasau " and seasonal vegetables , deep fried lamb giblets

Filetto di coniglio scaloppato, con salsa senese al dragoncello con carciofo
morello grigliato intero e olive piccanti
Thinly sliced rabbit with Siennese tarragon sauce , grilled artichokes and hot olives

La nostra griglia con tagliata di Vitellone Chianino , Agnellone Toscano e Pollo
Ficatum con carciofi morelli fritti
Our grill of thinly sliced Chianino Beef , Tuscan Lamb , and Rooster " ficatum " with deep fried
local artichokes

Filetti di baccalà profumati alla salvia in sfoglia croccante di ceci su pomodoro
fresco , olive e capperi

Salt cod fillet flavoured with sage in crisp chick pea crepes , with fresh tomato , olives and
capers

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.