

Il nostro menù dal 18 Agosto 2010

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 un calice di

Berlucchi Franciacorta 61 Brut € 4,00

As aperitif - if you wish - we serve a glass of

Berlucchi Franciacorta 61 Brut

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 al Blù del Chianti (formaggio erborinato locale) profumati al timo , su
passata di sedano

Hand made ravioli filled with blue cheese of Chianti , flavoured with thyme leaf in
celery soup

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 (di caccia) arrosto con riduzione di Chianti Classico ed
erbe spontanee , funghi porcini in foglia di vite € 26,00

Venison filet (local) with aromatic herbs , Chianti wine sauce and porcini mushrooms
cooked in vine leafs

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

I Piaceri della Tradizione

Piatto di salumi di nostra produzione con verdure di stagione in agrodolce
Home made salami with seasonal vegetable in sweet and sour

Nido di taglierini fatti in casa al sugo di Pollo ficatum con le proprie creste in
umido

Noodle nest (home made) with free range rooster sauce and its own stew crest

Coniglio " arrosto morto " in casseruola, all' aglio e rosmarino con fagiolini in
umido

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

Crostata tiepida di mirtilli selvaggi dell' Abetone su crema inglese alla vaniglia
naturale , cialda di gelato alla lavanda

Warm wild blueberries tart with custard flavoured with natural vanilla and lavender
ice cream

€ 53,00

Antipasti € 14,00

Piatto di salumi di nostra produzione con verdure di stagione in agrodolce
Home made salami with seasonal vegetable in sweet and sour

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 and light parsley sauce

Carpaccio di vitellone chianino con fiori, zucchine al vapore e menta
Carpaccio of Chianino beef with flowers , steamed zucchini and mint

Sapori , Colori e Profumi dell' estate € 16,00
Flavours , Colours and Perfumes of summer

Primi Piatti € 15,00

Le zucchine, il pomodoro, il peperone le nostre zuppe fredde d' estate
Three cold summer soup , zucchini, tomato and red pepper

Brodetto di pesce azzurro con taglierini spezzati e spuma di pecorino
Blue fish soup with broken hand made spaghetti and pecorino cheese mousse

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 essence

Lasagnette con funghi porcini, sfoglie di melanzane e zabaione gratinato
profumato al Vin Santo
Baked lasagna with sliced eggplant , porcini mushrooms and tender eggs gratin on the
top

Ravioli al Blù del Chianti (formaggio erborinato locale) profumati al timo , su
passata di sedano
Hand made ravioli filled with blue cheese of Chianti , flavoured with thyme leaf in
celery soup

Nido di taglierini fatti in casa al sugo di Pollo ficatum con le proprie creste in
umido
Noodle nest (home made) with free range rooster sauce and its own stew crest

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

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 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.]

La nostra griglia con tagliata di vitellone chianino , agnello, e Pollo ficatum con
zucchine fritte
Our grill of thinly sliced chianino beef , lamb , and local rooster with fried zucchini

Petto d' anatra grigliato, con salsa alla menta su passato di pomodoro fresco, il
suo coscio arrosto , con insalata di peperoni al forno € 26,00
Sliced duck breast grilled with mint sauce on a fresh cream of tomato , their own
roasted leg , backed peppers salade

Filetto di capriolo (di caccia) arrosto con riduzione di Chianti Classico ed erbe
spontanee , funghi porcini in foglia di vite € 26,00
Venison filet (local) with aromatic herbs , Chianti wine sauce and mushrooms cooked in
vine leafs

Il pollo (ficatum) : La nostra versione alla cacciatora
Chicken " alla cacciatora " (local chicken cooked in a casserole with tomato, olives,
garlic and sage)

Piccione scaloppato , sfumato al Marsala, con spezie e fichi caramellati € 26,00
Spiced pigeon perfumed with Marsala wine, with caramellised figs

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

La NOSTRA selezione di Formaggi / OUR selection of Cheese € 13,00 Con degustazione Vino Marsala / With wine tasting of Marsala

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.