

Il nostro menù dal 7 Aprile 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

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 Pecorino e bacche pepe rosa

Beef rolls filled with stewed broad beans , Pecorino cheese fondue and pink pepper

Taglierini fatti in casa con asparagi selvatici e scaloppe di coniglio con il proprio sugo di arrosto

Taglierini (flat noodles) home made with wild asparagus sauce and thinly sliced rabbit with their own sauce

Gnocchetti gialli di patate e Zafferano al sugo di musetto di vitellone , con sfoglie di carciofi croccanti e scaglie di Parmigiano

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

Carrè di capriolo arrosto al profumo di macchia mediterranea , pere al vino rosso e spinaci pinoli uvetta

Venison sirloin with aromatic herbs , pear stew in red wine and spinach

Il nostro Tiramisù di primavera : Mousse di cioccolato , biscotto all'Aleatico spuma fredda di mascarpone, salsa di fragole

Our spring " Tiramisù " Chocolate mousse , mascarpone ice souffle , strawberry sauce

€ 60,00

I Piaceri della Tradizione

Piatto di salumi di nostra produzione con olive moraiole in salamoia

Home made salami with local olives in salt

Pici (spaghettoni di farina di grano tenero fatti a mano) al sugo di anatra

Pici (hand made spaghetti) with duck sauce

La nostra griglia con Tagliata di Vitellone , Agnello , e Pollo Ficatum con sfoglie di carciofi fritti

Our grill of thinly sliced chianino beef ,free range rooster and lamb , with deep fried artichokes

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

€ 53,00

Antipasti

Soufflè di asparagi selvatici in crosta , con semifreddo di Parmigiano € 15,00
Wild asparagus soufflè in a pastry with semifreddo of Parmigiano cheese

Carpaccio di coniglio marinato con sfoglie di carciofi grigliati su passata di fagioli allo Zafferano delle Colline Fiorentine € 14,00
Thinly sliced marinated rabbit with grilled artichoke on a bed of beans and saffron

Variazione di cinghiale del Chianti
(piccole preparazioni a base di cinghiale locale) € 15,00
Variation on Chianti wild board (different ways of preparing local wild boar)

Involtini di vitellone chianino farciti di stufato di baccelli , fonduta di Pecorino e bacche pepe rosa € 14,00
Beef rolls filled with stewed broad beans , Pecorino cheese fondue and pink pepper

Primi Piatti € 14,00

Carabaccia (zuppa di cipolle alla fiorentina)
Florentine onion soup

Pici (spaghetti di farina di grano tenero fatti a mano) al sugo di anatra
Pici (hand made spaghetti) with duck sauce

Gnocchetti gialli di patate e Zafferano al sugo di musetto di vitellone , con sfoglie di carciofi croccanti e scaglie di Parmigiano
Yellow potatoes and saffron gnocchi with Muzzle of beef sauce , Parmesan cheese and deep fried artichokes

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

Taglierini fatti in casa con asparagi selvatici e scaloppe di coniglio con il proprio sugo di arrosto € 15,00
Taglierini (flat noodles) home made with wild 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

Crespelle di farina di ceci , farcite di spuma di caprino , con salsa " alla carbonara "
Chick pea crepes filled with goat cheese, " alla carbonara " (egg and bacon 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.

Il Pollo Ficatum : il coscio brasato , la tagliata di petto profumata alla salvia e ginepro , il patè

Free range Rooster : " The leg in a wine stew , the sliced breast flavoured with juniper and sage , the patè

Piccione scaloppato , sfumato al Marsala, con spezie e fichi caramellati € 26,00
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 e carciofi grigliati

Lamb mèdallions with light anchovy sauce and aromatic herb with grilled artichokes

Carrè di capriolo arrosto al profumo di macchia mediterranea , pere al vino rosso e spinaci pinoli uvetta € 26,00

Venison sirloin with aromatic herbs , pear stew in red wine and spinach

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.