

*Il nostro menù dal 10 Giugno 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 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 un calice di**

**Franciacorta Brut Fratus € 4,00**

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

**Fratus**

**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

Tortino di baccalà foderato di zucchine su passato di fagioli allo Zafferano delle Colline Fiorentine, pomodori ciliegino canditi

Salt cod flan with zucchini outside , on a bed of beans and saffron with candied tomatoes

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

Maccheroncini fatti in casa al sugo di inzimino di lampredotto , filetti di peperone rosso piccante e scaglie di Parmigiano

Small macaroni hand made with tripe, Parmesan cheese and peppers

Filetto scaloppato di agnello in camicia di melanzane profumato alla maggiorana con millefoglie di pane carasau e verdure di stagione

Lamb fillet with eggplants flavoured with marjoram , with millefeuilles of seasonal vegetables and sliced bread

Biscotto alla mandorla con mousse al gianduja , composta di ciliegie al Chianti e spuma al Rhum

Almond biscuit with Gianduja ( hazelnut chocolate ) mousse cherry in Chianti Wine jam , Rhum ice souffle

€ 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

Pappardelle fatte in casa al sugo di stracotto di guancia di vitellone

Pappardelle ( hand made flat pasta ) with stewed beef cheek sauce

La nostra griglia con tagliata di vitellone chianino , agnello, e lombatina di maialino cinto con zucchine fritte

Our grill of thinly sliced chianino beef , lamb , and cinto piglet steak with fried zucchini

Crostata tiepida di albicocche fresche con crema inglese alla vaniglia e cialda di gelato alla lavanda

Warm apricot tart with custard and lavender ice cream

€ 53,00

## Antipasti € 14,00

Piatto di salumi di nostra produzione con olive moraiole in salamoia  
Home made salami with local olives in salt

Sfoglie di pane croccante , melanzane e acciughe del Tigullio con pesto di  
pomodori secchi e pomodorini confit  
Crispy bread , Eggplant and salted anchovies from Cinque Terre with dry tomato sauce  
and tomato confit

Tortino di baccalà foderato di zucchine su passato di fagioli allo Zafferano  
delle Colline Fiorentine, pomodori ciliegino canditi  
Salt cod flan with zucchini outside , on a bed of beans and saffron with candied  
tomatoes

Sapori , Colori e Profumi dell' estate € 15,00  
Flavours , Colours and Perfumes of summer

## Primi Piatti € 14,00

Carabaccia ( zuppa di cipolle alla fiorentina )  
Florentine onion soup

Pappardelle fatte in casa al sugo di stracotto di guancia di vitellone  
Pappardelle ( hand made flat pasta ) with stewed beef cheek sauce

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

Crespelle di farina di ceci , farcite patate e cipolla , con salsa " alla carbonara "  
Chick pea crepes filled with onion and potatoes, " alla carbonara "( egg and bacon 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 essence

Maccheroncini fatti in casa al sugo di inzimino di lampredotto , filetti di  
peperone rosso piccante e scaglie di Parmigiano  
Small macaroni hand made with tripe, Parmesan cheese and peppers

Risotto Carnaroli allo Zafferano delle Colline Fiorentine con verdure alla  
" rosmarina " di cinta senese  
Risotto Carnaroli with saffron from Florentine hill and summer vegetables flavoured  
with sausage from "cinto" piglet

## 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 lombatina di

maialino cinto con zucchine fritte

Our grill of thinly sliced chianino beef , lamb , and cinto piglet steak with fried zucchini

Filetto di coniglio scaloppato , alternato con funghi porcini appassiti , mentuccia

e zucchine fritte

Thinly sliced rabbit with sliced dry porcini mushroom ,calamint and fried zucchini

Filetto scaloppato di agnello in camicia di melanzane profumato alla maggiorana

con millefoglie di pane carasau e verdure di stagione

Lamb fillet with eggplants flavoured with marjoram , with millefeuilles of seasonal vegetables and sliced bread

Petto d' anatra grigliato, con salsa alla menta su passato di pomodoro fresco ,

con insalata di peperoni al forno

Sliced duck breast grilled with mint sauce on a fresh cream of tomato , backed peppers salade

Il tonno rosso di lenza : La tagliata con scalogno e dragoncello e la tartara di

ventresca su galletta di verdure con zucchine in carpione

Sliced fresh red tuna with vegetables and zucchini

### 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.