

Il nostro menù dal 6 maggio 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

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

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

Pici (spaghetti di farina di grano tenero fatti a mano) al sugo di digiune d 'agnello profumo di limone e scaglie di pecorino

Pici (hand made spaghetti) with lamb intestine sauce pecorino cheese and lemon flavour

Piccione scaloppato , sfumato al Marsala, con spezie e fichi caramellati

Spiced pigeon perfumed with Marsala wine, with caramellised figs

Mela-mangio profumo di timo e gelato allo yogurt

Apple.. To eat...flavoured with tyme leafs , yoghurt ice cream

€ 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

Lasagnette (tirate a mano) con sugo di stracotto , pecorino , e zabaione gratinato profumato al Vin Santo

Baked lasagna (home made) with stew beef sauce , pecorino cheese and tender eggs gratin on the top

Scottiglia alla maniera aretina (maiale , agnello , galletto , coniglio , manzo) con erbette all' aglio e olio

Minced meat stew in the Aretine way with wild greens sautéed in oil and garlic

Il nostro Tiramisù di primavera : Mousse di cioccolato , biscotto al Vin Santo spuma fredda di mascarpone, salsa di caffè

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

€ 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

Sapori , Colori e Profumi della primavera € 15,00
Flavours , Colours and Perfumes of spring

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

Piatto di salumi di nostra produzione con olive moraiole in salamoia € 14,00
Home made salami with local olives in salt

Primi Piatti € 14,00

Acquacotta all' uso maremmano
Soup in Maremma style (green vegetable soup with an egg)

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

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

Lasagnette (tirate a mano) con sugo di stracotto , pecorino , e zabaione gratinato profumato al Vin Santo
Baked lasagna (home made) with stew beef sauce , pecorino cheese and tender eggs gratin on the top

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

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

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

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

Spiced pigeon perfumed with Marsala wine, with caramelised 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.]

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

L' anatra muta : il coscio in casseruola alle erbe aromatiche , il petto grigliato al profumo di ginepro, il fegato trifolato con albicocche al Vin Santo € 26,00

The duck : roasted flavoured with aromatic herbs , sliced breast flavoured with juniper , liver braised with apricot and Vin Santo

Scottiglia alla maniera aretina (maiale , agnello , galletto , coniglio , manzo) con erbette all' aglio e olio

Minced meat stew in the Aretine way with wild greens sautéed in oil and garlic

Filetto scaloppato di agnello profumato al mirto con piselli alla fiorentina

Lamb fillet flavoured with myrtle with fresh green peas

Verdure di stagione grigliate al fuoco di legna con formaggio caprino fresco alle erbe € 22,00

Grilled mixed fresh season vegetables with goat cheese

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.

A Tavola con il Classico

29 maggio - 5 giugno 2010

Menù promozionale abbinato alla manifestazione Chianti Classico è
€ 65,00

Classico card sconto 5%

Under 30 con Classico Card sconto 30 %

Il presente menù viene servito a tutti i commensali dello stesso tavolo

Sapori , Colori e Profumi della primavera
Flavours , Colours and Perfumes of spring

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

L' anatra muta : il coscio in casseruola alle erbe aromatiche , il petto grigliato al
profumo di ginepro, il fegato trifolato con albicocche al Vin Santo

The duck : roasted flavoured with aromatic herbs , sliced breast flavoured
with

juniper , liver braised with apricot and Vin Santo

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

Ad ogni portata abbinato un calice dei seguenti vini :

CASTELLO DI AMA Rosato 2008

(da uve di Sangiovese e Canaiolo)

GAGLIOLE Chianti Classico Rubiolo 2008

BRANCAIA Chianti Classico 2005

CASTELLARE Vin Santo del Chianti Classico 2004