

Il nostro menù dal 6 Marzo 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 tiefgekuhlten 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

Serviamo questo menù per un minimo di 2 persone
These menù for minimum two persons

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

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

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

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

Tortino caldo al Cioccolato Toscano Black Amedei con spuma fredda al Rhum
e ciliegie sotto spirito
Hot dark chocolate cake with Rhum iced mousse and
cherry in liqueur

€ 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 cinghiale
Pici (hand made fat spaghetti) with sauce wild boar 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 con pera , ricotta e croccante di noci . con salsa di Vin Santo
Millefeuilles composed of alternate layers of steamed pear , sweet ricotta cheese with
walnuts nougat accompanied by a Vin Santo sauce

€ 53,00

Antipasti € 14,00

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

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

Sformatino di cavolo nero e farro su passato di fagioli e friccioli croccanti
Black cabbage and farro flan on a bed of broad beans

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)

Primi Piatti € 14,00

La tradizionale Ribollita Toscana
Ribollita (a special Tuscan bread and vegetable soup)

Pici (spaghettoni di farina di grano tenero fatti a mano) al sugo di cinghiale
Pici (hand made fat spaghetti) with sauce wild boar sauce

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
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

Gnudi di spinaci con vellutata di zucca gialla , fonduta di pecorino e tartufo
marzolo € 16,00

Spinach dumplings with pumpkin sauce and sheep cheese fondue with " marzolo " truffles

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 con tartufo marzolo

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

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

Filetto di coniglio scaloppato , alternato con carciofi morelli grigliati
Sliced rabbit with sliced grilled artichoke flavoured with tyme leaf

Agnellone Toscano : I bocconcini allo Zafferano delle Colline Fiorentine con spiedino del suo fegato con cipolla e punte di asparagi

Tuscan Lamb : The morsels with saffron (from Florentine Hill) sauce their own

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

Guancia di vitellone brasata al "vin brulè " con trevisano agrodolce

Stewed beef cheek in spiced red wine sauce with " trevisano " red cicory

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.