

Il nostro menù dal 10 Febbraio 2009

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

Prosecco Andreola Brut € 3,00

As aperitif - if you wish - we serve a glass of Prosecco Andreola Brut

Oppure / Or

Champagne Guy Larmandier Cramant Gran Cru Blanc de Blancs € 9,00

Acqua minerale Sanpellegrino / Panna € 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 € 60,00

Crocchette di cardi avvolte nel lardo della Val di Greve con fonduta di parmigiano allo Zafferano delle Colline Fiorentine e filo d' olio piccante
Chard croquettes with lards and fondue of Parmigiano flavoured with saffron, fresh tomato and chillied oil

Ravioli di baccalà profumati alla salvia su crema di patate violette con filangè di porri croccanti
Salt cod ravioli with creamed potatoes

Gnocchi di polenta (da formentone otto file della Garfagnana) con sugo di stracotto di guancia e pecorino di fossa
Corn " gnocchi" with stewed beef cheek sauce and pecorino cheese

Il Colombaccio , scaloppato , sfumato al vino bianco, con salsa acciugata e verdure grigliate
Sliced wood pigeon, braised in white wine with an anchovy sauce.
(The wood pigeon is first lightly grilled, then braised in the pan with white wine and finally blended with the anchovy sauce)

Crema fredda di Vin Santo con biscotto al cioccolato in guazzetto di yoghurt
Crème Caramel of Vin Santo with chocolate biscuit and yoghurt custard

Piaceri della Tradizione € 57,00

Il Cibreo di rigaglie di pollo al vin santo con sformatino di porri
Chicken giblets in sauce of vin santo with leeks flan

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

Pappardelle (tirate a mano) al sugo di capriolo
Pappardelle (hand made flat pasta) with venison sauce

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.]

Tortino caldo con cuore fondente di pinoli di San Rossore e crema inglese alla vaniglia naturale
Hot pine nut torte served on a bed of custard perfumed with natural vanilla. (The torte is made from pine nut flour and has a creamy centre)

**La nostra proposta per
San Valentino**

Crocchette di cardi avvolte nel lardo della Val di Greve con fonduta di parmigiano allo Zafferano delle Colline Fiorentine e filo d' olio piccante
Chard croquettes with lards and fondue of Parmigiano flavoured with saffron,
fresh tomato and chillied oil

Gnudi di ricotta con tartufo marzolo (dalle pinete di Castellina) e foglie di timo

Ricotta cheese gnocchi with " marzolo " truffles and thyme leafs

Pappardelle (tirate a mano) al sugo di capriolo
Pappardelle (hand made flat pasta) with venison sauce

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.]

Bigné fritte farcite di composta di arancio amaro e tagliatelle di migliacci ,
con fonduta di cioccolato Toscano Black Amedei

Orange cream puff and crèpe ribbons with a chocolade sauce dip

A persona € 60,00

Antipasti € 14,00

Salumi di selvaggina di nostra produzione e salumi di " Cinta Senese di Arcadia
- Monterotondo M.mo - con olive moraiole in salamoia

Wild salumi our own production , salumi from free range and biological range " Cinto pig
of Arcadia , with salted olives

Involtini di lampredotto farciti di spuma di parmigiano su cavolo nero stufato
Roulade tripe with Parmigiano cheese mousse inside on black cabbage stewed

Crocchette di cardi avvolte nel lardo della Val di Greve con fonduta di
parmigiano allo Zafferano delle Colline Fiorentine e filo d' olio piccante
Chard croquettes with lards and fondue of Parmigiano flavoured with saffron, fresh
tomato and chillied oil

Il Cibreo di rigaglie di pollo al vin santo con sformatino di porri
Chicken gIBLETS in sauce of vin santo with leeks flan

Primi Piatti € 14,00

La tradizionale Ribollita

Ribollita (a special Tuscan bread and vegetable soup)

Risotto carnaroli sul colombaccio , con la propria tagliata di petto
Risotto (rice) carnaroli with wood pigeon sauce, their own sliced breast

Pappardelle (tirate a mano) al sugo di capriolo
Pappardelle (hand made flat pasta) with venison sauce

Gnudi di ricotta con tartufo marzolo (dalle pinete di Castellina) e foglie di timo
€ 16,00

Ricotta cheese gnocchi with " marzolo " truffles and thyme leaves

Gnocchi di polenta (da formentone otto file della Garfagnana) con sugo di
stracotto di guancia e pecorino di fossa

Corn " gnocchi" with stewed beef cheek sauce and pecorino cheese

Ravioli di baccalà profumati alla salvia su crema di patate violette con filangè
di porri croccanti

Salt cod ravioli with creamed potatoes

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 Colombaccio , scaloppato , sfumato al vino bianco, con salsa acciugata e
verdure grigliate

Sliced wood pigeon, braised in white wine with an anchovy sauce. The wood pigeon is
first lightly grilled, then braised in the pan with white wine and finally blended with the
anchovy sauce

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.]

Agnello : il filetto scaloppato in crosta di olive con ceci " tondino toscano " e
cipolla cotta sotto cenere

Lamb cutlet flavoured with black olives , local chick pea and stew onion

Bocconcini di cinghiale in umido in timballo di farro con verdure selvatiche
all' aglio e olio

Stewed Wild boar morsels served in farro flan with wild greens sautéed in oil and
garlic

Filetto di coniglio scaloppato , alternato con mele francesche grigliate al
profumo di timo con spinaci pinoli e uva da vin santo

Sliced rabbit with grilled apple flavoured with tyme leaf with spinach flavoured with
pine nuts and dry grape

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.