

*Il nostro menù dal 12 Gennaio 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 Duefte , die Farbe , der Geschmack ; jeder Jahreszeit entsprechend ...die richtige Auswahl .*

**Guten Apetit**

Come aperitivo - se gradite - serviamo

Trento Classico Ferrari Perlè € 5,00

As aperitif - if you wish - we serve a glass of Trento Classico

Ferrari Perlè

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

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

Gnocchi di polenta ( da formentone otto file della Garfagnana ) al sugo di porri  
con dadolata di baccalà croccante e pere

Corn " gnocchi" with leeks sauce , crispy salt cod morsels and pears

Maccheroncini fatti in casa al sugo di inzimino di lampredotto , cavolo nero e  
scaglie di pecorino stagionato

Small macaroni hand made with tripe, black cabbage and pecorino cheese

Il Capriolo : il carrè ( o filetto dal coscio ) arrosto , alternato con mele  
deliziose appassite , testaroli di castagne e verdure di stagione candite

Roast venison filet with sliced apple , chestnuts crepes and vegetables confit

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

Orange cream puff and crêpe ribbons with a chocolate sauce dip

€ 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 capriolo

Pappardelle ( hand made large pasta ) with venison sauce

La nostra griglia con tagliata di Vitellone Chianino , Agnello , e Pollo Ficatum  
con cavolfiore fritto

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

Castagne & castagne : Cilindro di biscotto farcito di spuma di castagne e gelato  
all' Alkermes il neccio farcito di ricotta al Vin Santo

Chestnut & Chestnut : Cilinder biscuit box filled with chestnut mousse and Alkermes ice  
cream , crepe of chestnut with ricotta cheese and Vin Santo

€ 53,00

## Antipasti € 14,00

Sapori , Colori e Profumi dell' inverno € 15,00

Flavours , Colours and Perfumes of winter

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

Piatto di salumi di nostra produzione con olive moraiole in salamoia

Home made salami with local olives in salt

## Primi Piatti € 14,00

La tradizionale Ribollita Toscana

Ribollita ( a special Tuscan bread and vegetable soup )

Pappardelle ( fatte in Casa ) al sugo di capriolo

Pappardelle ( hand made large pasta ) with venison sauce

Tortelli di anatra fatti a mano , alle briciole profumate all' arancio su passato di zucca invernale

Tortelli pasta ( hand made ) filled with duck , with orange flavour and pumpkin sauce

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

Risotto ( rice ) carnaroli with pigeon sauce, their own liver flavoured with Vin Santo . sliced breast

Gnocchi di polenta ( da formentone otto file della Garfagnana ) al sugo di porri con dadolata di baccalà croccante e pere

Corn " gnocchi" with leeks sauce , crispy salt cod morsels and pears

Maccheroncini fatti in casa al sugo di inzimino di lampredotto , cavolo nero e scaglie di pecorino stagionato

Small macaroni hand made with tripe, black cabbage and pecorino cheese

Gnudi di spinaci con vellutata di zucca gialla , fonduta di pecorino e tartufo marzolo € 17,00

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 Piccione , sfumato al vino bianco, con salsa acciugata e verdure grigliate  
€ 26,00

Sliced 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

Filetto di maiale farcito al cavolo nero , alternato a sfoglie del suo fegato ,  
profumato al Vin Santo e finocchio selvatico

Pork roll filled with black cabbage flavoured with wild fenel and Vin Santo with their own liver

L' Agnellone Toscano : il coscio 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

Il Capriolo : il carrè ( o filetto dal coscio ) arrosto , alternato con mele  
deliziose appassite , testaroli di castagne e verdure di stagione candite

€ 26,00

Roast venison filet with sliced apple , chestnuts crepes and vegetables confit

La nostra griglia con tagliata di Vitellone Chianino , Agnello , e Pollo Ficatum  
con cavolfiore fritto

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

**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.