

*Il nostro menù dal 27 Gennaio 2012*

*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 un calice di*

*Lo Sparviere Franciacorta Brut mill. 2006 € 5,00*

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

*Lo Sparviere Franciacorta Brut mill. 2006*

*Acqua minerale € 3,00*

*Succhi di frutta biologici l.0,500 € 4,00 Caffè Agust Biologico Equosolidale ,  
Cappuccino , Americano , Infusi € 3,00*

*Espresso , Cappuccino , Americano , Infused € 3,00 Organic Fruit juice € 4,00  
Mineral Water € 3,00*

*Avvisiamo gli interessati che possiamo eseguire alcuni piatti del presente menù  
in assenza di glutine*

## Piaceri del Territorio fra Tradizione e Fantasia € 65,00

Minimo per 2 persone / min. for two people

Sfoglie di pane croccante , broccoli e acciughe del Mar Ligure con pesto di pomodori secchi

Crispy bread , broccoli and salted anchovies from Ligurian Sea with dry tomato sauce

Crespelle di cavolo nero e porri su fonduta di Parmigiano allo zafferano con pancetta al rosmarino

Baked crepes filled with black cabbage and leeks with Parmesan cheese fondue flavoured with saffron from Florentine Hills

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 and sliced breast

L' Agnello Pomarancino : I bocconcini stufati allo zafferano delle Colline Fiorentine , con carciofo grigliato intero e sfoglie del suo fegato

Local lamb "pomarancino " morsels , stew in casserole with saffron and artichoke

Bigné fritte farcite di crema 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

Con cinque vini diversi abbinati , al calice € 95,00

With suggestion for five glasses matching wines

## **Il Piacere della tradizione € 58 ,00**

Piatto di salumi di nostra produzione con olive moraiole in salamoia e sfoglie di castagne con patè di fegato di cinghiale  
*Home made salami with local olives in salt and sliced corn bead with wild boar liver patè*

Pici ( spaghettoni tirati a mano ) al sugo di capriolo ( locale ) battuto a coltello e castagne al rosmarino

*Pici ( hand made spaghetti ) with local roe deer sauce and chestnut with rosemary*

La nostra griglia con tagliata di Vitellone Chianino , Agnello , e Bistecchina di Cinghiale con cavolfiore fritto

*Our grill of thinly sliced chianino beef , wild boar and lamb , with deep fried cauliflower*

Il nostro Tiramisù invernale

Morbido di gianduja , gelo di mandarino con gelato di torrone

*Our winter "Tiramisù "*

*Nut brown chocolate mousse , tangerine jelly, nougat ice cream*

Con quattro vini diversi abbinati , al calice € 84,00

*With suggestion for four glasses matching wines*

**Gentili Ospiti ,**

di seguito il nostro menù alla carta . I prezzi sono i seguenti :

Singola portata Euro 26,00

Menù di due portate Euro 42,00

Menù di tre portate Euro 54,00

Menù di quattro portate Euro 64,00

**Il coperto è compreso nei prezzi .**

La Bistecca **Chianina** Costata prevede una aggiunta di Euro 8,00 a persona  
La Bistecca Fiorentina **Chianina** prevede una aggiunta di Euro 10,0 a persona

**In caso di scelta di solo bistecca come menù il costo al Kg. sono :**

Euro 70,00 la Costata , Euro 75,00 la Fiorentina

**Dear Guests,**

please find here below our proposals for the menu a la carte.

Prices are the following:

A choice of one - course menu: euro 26,00

A choice of two - courses menu: euro 42,00

A choice of three - courses menu: euro 54,00

A choice of four - courses menu: euro 64,00

Costata Steak **Chianina** (Rib Steak) : extra charge of euro 8,00 per person

Fiorentina **Chianina** (T-bone Steak) : extra charge of euro 10,00 per person

Costata Steak (Rib Steak) as one - course menu: euro 70, 00 per Kg

Fiorentina Steak (T-bone Steak) as one - course menu: euro 75, 00 per Kg

**Cover charge is included in the price.**

**Liebe Gäste,**

im Folgenden finden Sie unsere Speisekarte. Unsere Preise richten sich je nach

Anzahl der gewählten Gänge:

Einzelner Gang: 26,00€

Zwei Gänge: 42,00€

Drei Gänge: 54,00€

Vier Gänge: 64,00€

**Gedek sind im Preis inbegriffen.**

Bei Wahl eines Rippensteaks **Chianina** erheben wir einen Aufpreis von

8 € pro Person

Bei Wahl eines Fiorentinersteaks **Chianina** erheben wir einen Aufpreis von

10,00 € pro Person

Bei Auswahl eines Steaks als einziger Gang gilt beim Rippensteak 70,00 € pro kg, beim Fiorentinersteak 75,00 € pro kg.

## Antipasti

Piatto di salumi di nostra produzione con olive moraiole in salamoia e sfoglie di castagne con patè di fegato di cinghiale

Home made salami with local olives in salt and sliced corn bead with wild boar liver patè

Sfoglie di pane croccante , broccoli e acciughe del Mar Ligure con pesto di pomodori secchi

Crispy bread , broccoli and salted anchovies from Ligurian Sea with dry tomato sauce

Petto d' anatra affummicato al ginepro ( da noi ) con salsa di melagrana , perle di pera e insalata riccia

Smoked duck breast ( home made ) with pomegranate sauce, pears and curly endive salad

Tortino caldo con cuore fondente di pecorino su pere appassite e miele al timo

Pecorino cheese flan on the bed of dry pears , honey and thyme leaves

## Primi Piatti

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 and sliced breast

Gnocchi di polenta ( da mais bio varietà ottofile della Garfagnana ) al sugo di porri con dadolata di baccalà croccante e foglie di salvia

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

Pici ( spaghetti tirati a mano ) al sugo di capriolo ( locale ) battuto a coltello e castagne al rosmarino

Pici ( hand made spaghetti ) with local roe deer sauce and chestnut with rosemary

Gnudi di spinaci con vellutata di zucca , fonduta di pecorino e tartufo marzolo

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

Lasagnette al sugo di agnello , verza stufata , gratin di zabaione

Baked lasagna with lamb sauce, cabbage sautéed and tender eggs gratin on the top

Crespelle di cavolo nero e porri su fonduta di Parmigiano allo zafferano con pancetta al rosmarino

Baked crepes filled with black cabbage and leeks with Parmesan cheese fondue flavoured with saffron from Florentine Hills

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

## Secondi Piatti

Bistecca di Vitellone Chianino ( certificato IGP )

Costata ( per 2 persone ) Fiorentina ( per 2/ 3 persone )

Chianina Beef Steak ( IGP certificated ) Sirloin ( for 2 p. ) . Fiorentina ( for 2/3 p.)

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 , hamburger 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.]

Il colombaccio di caccia : Scaloppato , sfumato al vino bianco, con salsa  
acciugata e verdure grigliate

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

L' Agnello Pomarancino : I bocconcini stufati allo zafferano delle Colline  
Fiorentine , con carciofo grigliato intero e sfoglie del suo fegato

Local lamb "pomarancino " morsels , stew in casserole with saffron and artichoke

Bocconcini di capriolo locale in umido alle olive con rape e polenta fritta

Stew Roe-Deer morsels ( local hunting ) with wild greens and deep fried " polenta "

Animelle di vitello profumate al Vin Santo con alternanza di mele grigliate ,  
testaroli di castagne e verdure di stagione candite

Calf's sweetbreads with sliced apple , chestnuts crepes and vegetables confit

La nostra griglia con tagliata di Vitellone Chianino , Agnello , e Bistecchina di  
Cinghiale con cavolfiore fritto

Our grill of thinly sliced chianino beef , wild boar and lamb , with deep fried cauliflower

**La NOSTRA selezione di Formaggi / OUR selection of Cheese**

**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