

Il nostro menù dal 13 Marzo 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

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 € 60,00

Il pollo del Valdarno confit su porri croccanti , tartufo marzolo e verdure candite

Free range rooster (from Valdarno area) confit , on a bed of crispy leek ring , "marzolo" truffle and candied vegetables

Taglierini fatti in casa con asparagi selvatici e scaloppe di coniglio con il proprio sugo di arrosto

Taglierini (flat noodles) home made with asparagus sauce and thinly sliced rabbit with their own sauce

Crespelle di farina di ceci , farcite di spuma di caprino , con salsa " alla carbonara "

Chick pea crepes filled with goat cheese, " alla carbonara " (egg and bacon sauce)

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 nostro Tiramisù primaverile : Mousse di cioccolato , biscotto al vino marascato spuma fredda di mascarpone, salsa di fragole

Our spring Tiramisù

Chocolate mousse , mascarpone ice souffle , strawberry sauce

Piaceri della Tradizione € 52,00

Il Cibreo di rigaglie di pollo al vin santo con sformatino di cardi

Chicken giblets in sauce of vin santo with chards flan

La tradizionale Ribollita

Ribollita (a special Tuscan bread and vegetable soup)

Scottiglia alla maniera aretina (maiale , agnello , galletto , coniglio , manzo) in cialda di pane con fagioli Toscanelli all' olio Extravergine del Chianti Classico
Minced meat stew in the Aretine way with toscanelli beans and Extra Virgin Olive Oil from Chianti Classico

Pesche "Tardive di San Casciano " scioppate in casa , con gelato al gianduja e all' amaretto

Late harvest Peach from San Casciano in julep (home made) with chocolate and amaretto ice cream

Antipasti € 14,00

Il pollo del Valdarno confit su porri croccanti , tartufo marzolo e verdure candite

Free range rooster (from Valdarno area) confit , on a bed of crispy leek ring , "marzolo" truffle and candied vegetables

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

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

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

Ribollita (a special Tuscan bread and vegetable soup)

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

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

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

Taglierini fatti in casa con asparagi selvatici e scaloppe di coniglio con il proprio sugo di arrosto

Taglierini (flat noodles) home made with asparagus sauce and thinly sliced rabbit with their own 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

Crespelle di farina di ceci , farcite di spuma di caprino , con salsa " alla carbonara "

Chick pea crepes filled with goat cheese, " alla carbonara " (egg and bacon sauce)

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.]

Il Pollo Valdarnese (allevato libero) : il coscio brasato , la tagliata di petto profumata alla salvia e ginepro , il patè con tartufo marzolo

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

Scottiglia alla maniera aretina (maiale , agnello , galletto , coniglio , manzo) in cialda di pane con fagioli Toscanelli all' olio Extravergine del Chianti Classico
Minced meat stew in the Aretine way with toscanelli beans and Extra Virgin Olive Oil from Chianti Classico

Filetto di coniglio scaloppato , alternato con carciofi morelli grigliati e spedino croccante del suo fegato

Sliced rabbit with sliced grilled artichoke flavoured with tyme leaf and a little skewer of its own crispy liver

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.