

*Il nostro menù dal 26 Dicembre 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 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 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

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

Salt cod ravioli with creamed potatoes

Gnocchetti gialli di patate e Zafferano al sugo di musetto di vitellone , con sfoglie di carciofi fritti e scaglie di parmigiano

Yellow potatoes and saffron gnocchi with Muzzle of beef sauce , Parmesan cheese and deep fried artichokes

Bocconcini di capriolo brasati al Chianti Classico in timballo di farro con verdure selvatiche all' aglio e olio

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

Tortino caldo con cuore fondente di pinoli di San Rossore con 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)

€ 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

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

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 : Cylinder 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 di inizio 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

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

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 )

Crespelle farcite di porri insaporiti al lardo di nostra produzione su vellutata di Parmigiano profumato allo Zafferano delle Colline Fiorentine

Crepes filled with leek and home made sausage with Parmesan 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 . sliced breast

Gnocchetti gialli di patate e Zafferano al sugo di musetto di vitellone , con sfoglie di carciofi fritti e scaglie di parmigiano

Yellow potatoes and saffron gnocchi with Muzzle of beef sauce , Parmesan cheese and deep fried artichokes

Gnocchi di castagne con funghi tardivi , fegato d' anatra e profumo di timo  
Chestnut gnocchi with late harvest mushrooms , duck liver and tyme leaves

Pappardelle ( fatte in Casa ) al sugo di cinghiale

Pappardelle ( hand made large pasta ) with wild boar sauce

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

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 Germano in due cotture , il petto alla griglia e scaloppato , il coscio brasato ,  
con salsa di uva ed insalata di porri grigliati € 26,00

Two different ways of preparing wild duck in grape sauce with a grilled leeks salad

Bocconcini di capriolo brasati al Chianti Classico in timballo di farro con  
verdure selvatiche all' aglio e olio

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

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 .