

Il nostro menù dal 18 Maggio 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

Carpaccio di coniglio marinato con sfoglie di carciofi grigliati su passata di fagioli allo Zafferano delle Colline Fiorentine

Thinly sliced marinated rabbit with grilled artichoke on a bed of beans and saffron

Ravioli al Blù del Chianti (formaggio erborinato locale) profumati al timo , su passata di sedano

Hand made ravioli filled with local blue cheese , flavoured with thyme leaf , in celery soup

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

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

Piccione scaloppato , sfumato al Marsala, con spezie e fichi caramellati

Spiced pigeon perfumed with Marsala wine, with caramellised figs

Spuma di yogurt con salsa di fragole fresche e essenza di menta fresca

Yoghurt ice soufflé with strawberry sauce flavoured with fresh mint

€ 60,00

Il Piaceri della Tradizione

La tradizionale Acquacotta alla Maremmana

Traditional Soup in Maremma style (green vegetable soup with an egg)

Pici (spaghetti fatti a mano) al sugo di stracotto di guancia

Pici (hand made spaghetti) with stewed beef cheek sauce

La nostra griglia con tagliata di Vitellone Chianino , Agnellone Toscano e Pollo Ficatum con carciofi morelli fritti

Our grill of thinly sliced Chianino Beef , Tuscan Lamb , and Rooster " ficatum " with deep fried local artichokes

Il nostro Tiramisù : Mousse di cioccolato , biscotto al Vin Santo spuma fredda di mascarpone, salsa di caffè

Our Tiramisù : Chocolate mousse , mascarpone ice soufflé , coffee sauce

€ 53,00

Antipasti € 14,00

Sapori e Colori della primavera € 15,00

Flavours and Colours of spring

Carpaccio di coniglio marinato con sfoglie di carciofi grigliati su passata di fagioli allo Zafferano delle Colline Fiorentine

Thinly sliced marinated rabbit with grilled artichoke on a bed of beans and saffron

Soufflè di asparagi selvatici in crosta , con semifreddo di Parmigiano

Wild asparagus soufflè in a pastry with semifreddo of Parmigiano cheese

Involtini di vitellone chianino farciti di stufato di baccelli , fonduta di Parmigiano e bacche pepe rosa

Beef rolls filled with stewed broad beans , Parmesan cheese fondue and pink pepper

Primi Piatti € 14,00

La tradizionale Acquacotta all' uso maremmano

Traditional soup in Maremma style (green vegetable soup with an egg)

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

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

Tortelli di pecorino delle Crete Senesi con sfilacci di prosciutto croccante e baccelli

Tortelli pasta (home made) filled with sheep cheese with crispy prosciutto and fresh broad beans

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 al Blù del Chianti (formaggio erborinato locale) profumati al timo , su passata di sedano

Hand made ravioli filled with local blue cheese , flavoured with thyme leaf , in celery soup

Pici (spaghettoni fatti a mano) al sugo di stracotto di guancia

Pici (hand made spaghetti) with stewed beef cheek sauce

Risotto Carnaroli allo Zafferano delle Colline Fiorentine con verdure alla " rosmarina " di cinta senese

Risotto carnaroli with saffron from Florentine hill and summer vegetables flavoured with sausage of "cinto" piglet

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.

Piccione scaloppato , sfumato al Marsala, con spezie e fichi caramellati
Spiced pigeon perfumed with Marsala wine, with caramellised figs

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.]

L' anatra muta : il coscio in casseruola alle erbe aromatiche , il petto grigliato al
profumo di ginepro, il fegato trifolato con albicocche al Vin Santo
The duck : roasted flavoured with aromatic herbs , sliced breast flavoured with juniper , liver
braised with apricot and Vin Santo

La nostra griglia con tagliata di Vitellone Chianino , Agnellone Toscano e Pollo
Ficatum con carciofi empolesi fritti
Our grill of thinly sliced Chianino Beef , Tuscan Lamb , and Rooster " ficatum " with deep fried
local artichokes

Il tonno di mattanza da Carloforte (Sardegna) :
La tagliata con scalogno e dragoncello e la tartara di ventresca su galletta di
verdure con zucchine in carpione
Sliced fresh tuna (from Carloforte - Sardinia) with vegetables and zucchini

Filetto scaloppato di agnello profumato al mirto con piselli alla fiorentina
Lamb fillet flavoured with myrtle with fresh green peas

Pollo Ficatum (allevato libero) su galletta di orzo , germogli e ristretto di
Vernaccia
Free range Rooster on barley , buds and Vernaccia Wine sauce

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.

A tavola con il Classico

30 maggio - 6 giugno 2009

Menù promozionale abbinato alla manifestazione Chianti Classico è
€ 60,00

Il presente menù viene servito a tutti i commensali dello stesso tavolo

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)

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

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

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)

Ad ogni portata abbinato un bicchiere dei seguenti vini :

MONTE BERNARDI Rosato 2007

(da uve di Sangiovese e Canaiolo)

POGGIO SELVALE Chianti Classico 2005

MONTERAPONI Chianti Classico riserva 2004

LILLIANO Vin Santo del Chianti Classico 2000