

*Il nostro menù dal 16 Ottobre 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

Sapori , Colori e Profumi di autunno  
Flavours , Colours and Perfumes of autumn

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

Gnocchi di castagne con funghi Galletti , fegato d' anatra e profumo di timo  
Chestnut gnocchi with " cantarellus " mushrooms , duck liver and tyme leaf

Filetto di cinghiale arrosto , con riduzione di Chianti Classico ed erbe spontanee con funghi porcini

Wild boar filet with aromatic herbs , Chianti wine sauce and Porcini mushrooms

Pan dolce speziato con spuma di yogurt , ristretto di orzo e scaglie di cioccolato  
Spice cake with barley-coffee sauce, topped by iced yoghurt soufflè

€ 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

Agnellone toscano : i bocconcini stufati con olive moraiole , assaggio di coratella con scarola stufata

Lamb morsels in casserole with olives , tasting of lamb giblets , with chicory sautéed

Pesche "Tardive di San Casciano " sciropate al vino rosso speziato, con gelato al cioccolato Black Amedei e all' amaretto

Late harvest Peach from San Casciano in spiced red wine julep with chocolate and amaretto ice cream

€ 53,00

## Antipasti € 14,00

Sapori , Colori e Profumi di autunno € 15,00

Flavours , Colours and Perfumes of autumn

Carpaccio di coniglio marinato con sfoglie di mele grigliate , al profumo di timo  
Thinly sliced marinated rabbit with grilled apple flavoured with tyme leaf

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 leafs

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 Acquacotta all' uso maremmano

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

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 funghi porcini fritti e scaglie di parmigiano

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

Gnocchi di castagne con funghi Galletti e Porcini , fegato d' anatra e profumo  
di timo

Chestnut gnocchi with " cantarellus "and porcini mushrooms , duck liver and tyme leaf

Pici ( spaghettoni di farina di grano tenero fatti a mano ) al sugo di capriolo

Pici ( hand made spaghetti ) with venison 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 scaloppato , 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

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 cotto in foglia di vite

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 peperoni al forno € 26,00

Two different ways of preparing wild duck in grape sauce with a baked peppers salad

Filetto di cinghiale arrosto con riduzione di Chianti Classico ed erbe spontanee  
con funghi porcini

Wild boar filet with aromatic herbs , Chianti wine sauce and Porcini mushrooms

Agnellone toscano : i bocconcini stufati con olive moraiole , assaggio di coratella  
con scarola stufata

Lamb morsels in casserole with olives , tasting of lamb giblets , with chicory sautéed

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

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

**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 .