

*Il nostro menù dal 3 Settembre 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

Minimo per 2 persone / Minimum for two persons

Sapori , Colori e profumi dell 'estate  
Flavours , Colours and Perfumes of summer

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

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

Risotto Carnaroli all 'uso Toscano ( cotto nel sugo di stracotto di vitellone  
chianino ) con scaglie di pecorino stagionato

Risotto with stew beef and cave cured pecorino cheese

Agnellone toscano : il filetto dal coscio in crosta di erbe e olive , con tortino di  
melanzane , pomodoro e formaggio pecorino

Tuscan lamb fillet with aromatic herbs with composition of eggplant , fresh  
tomato and pecorino cheese

Millefoglie croccante di grano saraceno alternato con composta di fichi ,  
formaggio pecorino dolce e guilebbo di vin Santo

Crispy millefeuilles of buckwheat with compote of figs , sweet pecorino cheese and Vin  
Santo julep

€ 60,00

## Il Piaceri della Tradizione

I salumi di nostra produzione , panino al vino e rosmarina , olive moraiole in  
salamoia

Home made salami with olives in salt and wine bread

Nido di taglierini fatti in casa al sugo di Pollo ficatum con le proprie creste in  
umido

Noodle nest ( home made ) with free range rooster sauce and its own stew crest

Stracotto di guancia di vitellone chianino all' uso toscano con fagiolini verdi al  
vapore

Stewed beef cheek in the Tuscan manner with green beans

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

Sapori , Colori e Profumi dell 'estate € 15,00  
Flavours , Colours and Perfumes of summer

Millefoglie di lasagnette croccanti di grano saraceno , verdure e crema acida di yogurt ( piatto freddo ) € 14,00

Crispy millefeuilles of buckwheat , vegetables and yoghurt sauce ( cold dish )

Tartara di maiale cinto ( allevato brado e biologico ) al fior di finocchio su galletta di farro con insalata di erbette e funghi porcini € 15,00

Tartare of cinto piglet ( free and biological range ) flavoured with wild fenel on the top of spelt biscuit and aromatic herbs salade

I salumi di nostra produzione , panino al vino e rosmarina , olive in salamoia € 14,00

Home made salami with olives in salt and wine bread

## Primi Piatti € 14,00

Le zucchine, il pomodoro, la panzanella, le nostre zuppe fredde d' estate  
Three cold summer soup , zucchini, tomato and " panzanella "

Nido di taglierini fatti in casa al sugo di Pollo ficatum con le proprie creste in umido

Noodle nest ( home made ) with free range rooster sauce and its own stew crest

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

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

Ravioli aperti con ripieno di funghi porcini , su zuppa di piccione e profumo di menta fresca

" Open ravioli " filled with porcini mushrooms on a bed of pigeon soup and fresh mint flavour

Risotto Carnaroli all 'uso Toscano ( cotto nel sugo di stracotto di vitellone chianino ) con scaglie di pecorino stagionato

Risotto with stew beef and cave cured pecorino cheese

Gnocchetti di patate e zafferano con cipolla di Certaldo , baccalà croccante e dadolata di pere

Home made potato and saffran gnocchi with onion from Certaldo, crispy salt cod and pears

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

Pici ( hand made spaghetti ) with venison 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.

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

Filetto di coniglio scaloppato , alternato con funghi porcini appassiti , mentuccia  
e zucchine fritte

Thinly sliced rabbit with sliced dry porcini mushroom ,calamint and fried zucchini

Agnellone toscano : il filetto dal coscio in crosta di erbe e olive , con tortino di  
melanzane , pomodoro e formaggio pecorino  
Tuscan lamb fillet with aromatic herbs with composition of eggplant , fresh tomato  
and pecorino cheese

Stracotto di guancia di vitellone chianino all' uso toscano con fagiolini verdi al  
vapore € 22,00  
Stewed beef cheek in the Tuscan manner with green beans

Verdure di stagione grigliate al fuoco di legna con funghi porcini agli aromi di  
bosco cotti in foglia di vite € 24,00  
Grilled mixed fresh season vegetables with porcini mushrooms cooked in vine leaves

**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 .