

ANTIPASTI

Appetizer

Patè toscano su crostini sciocchi
Toasted unsalted bread points with typical Tuscan chicken liver patè
€ 7,00

Sformatino di carciofi con fonduta di pecorino “Muffa Nobile”
Artichokes flan with pecorino “Muffa Nobile” cheese fondue
€ 12,00

Strudel di verdure
Vegetables strudel
€ 9,00

**Fagottini di bresaola di Chianina, ripieni di “Buccia di rospo”,
con nostra mostarda piccante di pomodori verdi**
Dried Chianina beef dumplings, stuffed with Tuscan sheep cheese,
with homemade candied green tomato in a spicy syrup
€ 12,00

Polenta rappresa con salsiccia di cinghiale e olio tartufato
Firm polenta with wild boar sausage and truffle olive oil
€ 11,00

**Fiori di zucca, con ripieno di ricotta di pecora,
sfumati con birra artigianale prodotta in Toscana**
Zucchini blossoms stuffed with sheep ricotta cheese,
cooked in artisan beer produced in Tuscany
€ 12,00

Proposta di sapori tipici
Antipasto plate of Tuscan cured meats
and toasted unsalted bread with chicken liver patè
€ 11,00

Pecorino fritto su crudità di pere
Fried pecorino cheese on pears crudità
€ 10,00

Servizio 10%

Tartare di Chianina IGP

Chianina IGP beef tartare

€ 14,00

Insalata di finocchi, arance e noci

Fennel, orange and walnut salad

€ 9,00

**Rotolini di spada, avvolti nella melanzana,
con pecorino stagionato di Pienza, uvetta e pinoli**

Swordfish rolls, rolled up in eggplant,
with Pienza aged pecorino cheese, raisin and pine nuts

€ 14,00

Zuppetta cozze e vongole

Clams and mussels sauté

€ 14,00

PIATTI DEGUSTAZIONE
Tasting course

Assortimento di pecorini

con nostra confettura di peperoni

Mixed pecorino cheeses with homemade sweet pepper jam

€ 16,00

**Assortimento di formaggi chiantigiani di pecora,
di particolare lavorazione, con miele di acacia**

Mixed various Chianti sheep cheeses, special making, with acacia honey

€ 16,00

Consigliamo in abbinamento Vermouth agricolo

“Santòn” Borgo San Daniele. Al calice € 7,50

*We suggest you a pairing with agricultural Vermouth
“Santòn” Borgo San Daniele. By the glass € 7,50*

Selezione di salumi di cinghiale

Selection of wild boar cured meats

€ 16,00

Servizio 10%

PRIMI PIATTI

First course

***La nostra pasta di semola di grano duro è
trafilata al bronzo con essiccazione lenta a bassa
temperatura, ed è esclusivamente di Gragnano IGP.***

*Our durum wheat flour pasta is bronze drawn with slow drying
process at low temperature, and is exclusively of Gragnano IGP.*

Festoni al lardo di Colonnata IGP ed erbette fini
Festoni pasta with Colonnata lard IGP and aromatic herbs

€ 10,00

Lumaconi con “Blu del Chianti” e coriandoli di mela verde
Lumaconi pasta with Chianti blue cheese and green apple flakes

€ 10,00

**Paccheri con ceci piccoli del Valdarno,
salsa di cavolo nero e guancialetto nostrale al forno**
Paccheri pasta with small Valdarno chickpeas, black cabbage sauce and crispy local cheek lard

€ 10,00

**Carbonara sfarzosa:
uovo di quaglia, capocollo di cinta senese DOP
e scaglie di tartufo nero**
Lavish carbonara:
spaghetti, quail egg, cinta senese DOP pork cured meat and black truffle flakes

€ 19,00

Rigatoni in vera salsa di pomodoro fresco
Rigatoni pasta with genuine fresh tomato sauce

€ 9,00

**Risotto al “Bollamatta” Extra Brut Rosè Bibi Graetz,
con radicchio tardivo di Treviso IGP e culatello di Zibello DOP**
Risotto with “Bollamatta” Extra Brut Rosè Bibi Graetz,
red late chicory of Treviso IGP and Zibello DOP culatello

€ 14,00

Rigatoni con bottarga di muggine su crema di broccoli
Rigatoni pasta with grey mullet bottarga on broccoli sauce

€ 10,00

Spaghetti alle vongole veraci
Spaghetti with wild clams

€ 16,00

Servizio 10%

PASTA FRESCA ARTIGIANALE
Handmade fresh pasta

Tortelloni di ricotta e spinaci in crema di pecorino di fossa
Pasta stuffed with ricotta cheese and spinach in fossa pecorino cheese sauce
€ 12,00

Tagliatelle al ragù tradizionale di carne
Noodles with traditional meat sauce
€ 12,00

**Orecchiette con capperi di Pantelleria IGP,
acciughe e pomodori ciliegini**
Ear-shaped pasta with Pantelleria capers IGP, anchovies and cherry tomatoes
€ 10,00

Pici senesi al ragù di cinghiale
Pici senesi pasta with wild boar ragu
€ 13,00

**Pappardelle con capesante, mandorle
e scorza di limone biologico**
Strips of pasta with scallop, almonds and organic lemon skin
€ 16,00

ZUPPE
Soup

Minestrone di verdure fresche
Fresh vegetable soup
€ 9,00

Ribollita
Traditional Tuscan soup made of vegetables, black cabbage and bread
€ 9,00

**Vellutata di zucca con gocce di pecorino “Dante”
e dadi di pane tostato**
Pumpkin velvet soup with pecorino cheese drops and crispy bread cubes
€ 9,00

Servizio 10%

SECONDI PIATTI *Main course*

**Polpettine fritte di Chianina IGP
su riduzione di pomodoro leggermente piccante**
Fried Chianina beef IGP meatballs
on lightly spicy tomato reduction
€ 15,00

Ossobuco di vitello in umido con guarnizione di patate al forno
Stewed veal shank with roasted potatoes garnish
€ 20,00

**Straccetti di Chianina IGP
con salsa caramellata di Vin Santo e zenzero**
Little pieces of Chianina IGP beef in Vin Santo and ginger candied sauce
€ 22,00

Millefoglie di vitella, patate e salvia
Thin slice of veal, potatoes and sage
€ 20,00

**Dadolata di petto di pollo al curry
con riso Carnaroli in bianco**
Breast of chicken in curry sauce with white Carnaroli rice
€ 15,00

Involtini di vitella con carciofi
Veal rolls, stuffed with ham and cheese, with artichokes
€ 20,00

**Bocconcini di coniglio alla Vernaccia di San Gimignano
e finocchio selvatico, con carote saltate**
Rabbit delicacies in San Gimignano Vernaccia white
wine and wild fennel sauce, with sauteed carrots garnish
€ 18,00

Parmigiana espressa con mozzarella di bufala DOP
Eggplant parmigiana made to order with buffalo mozzarella DOP
€ 16,00

Servizio 10%

Arista scaloppata di cinta senese DOP ai tre pepi
Escalope of cinta senese DOP pork loin in three peppercorn sauce
€ 19,00

Filetto di manzo al Chianti
Filet of beef in Chianti wine sauce
€ 26,00

**Filetto di branzino scottato al forno
con emulsione di olio extra vergine di oliva,
limone, prezzemolo e capperi di Pantelleria IGP**
Oven browned filet of seabass with extra virgin olive oil,
lemon, parsley and Pantelleria IGP capers sauce
€ 20,00

Filetto di rombo all'isolana
Filet of turbot with sliced potatoes, cherry tomatoes and rosemary
€ 23,00

Servizio 10%

CARNE E PESCE ALLA GRIGLIA
Meat and fish from the grill

Bistecca di cinta senese DOP

Cinta senese DOP pork chop

€ 19,00

Lombatina di vitello

Veal chop

€ 20,00

Tagliata di Chianina IGP con rucola e Parmigiano Reggiano DOP

Sliced Chianina IGP beef, rucola salad and Parmigiano Reggiano DOP cheese

€ 22,00

Filetto di manzo

Filet of beef

€ 25,00

Fiorentina nella costola per una persona

Florentine steak for one person

€ 25,00

Fiorentina nel filetto per due persone

T-bone steak for two persons

€ 50,00

Pesce spada agli aromi mediterranei

Swordfish with mediterranean seasoning

€ 20,00

Servizio 10%

CONTORNI *Side dishes*

Insalata di radicchi misti e pomodori datterini

Mix green and red salad with date tomatoes

€ 6,00

Insalata rucola, Parmigiano Reggiano DOP e noci

Rucola, Parmigiano Reggiano DOP cheese and walnut salad

€ 7,50

Patate al forno

Roasted potatoes

€ 5,00

Patate fritte

Fried potatoes

€ 6,00

Spinaci saltati

Sauteed spinach

€ 6,00

Fagioli Zolfini del Pratomagno all'olio extra vergine d'oliva

Pratomagno Zolfini beans in extra virgin olive oil

€ 6,50

Ceci piccoli del Valdarno all'olio extra vergine d'oliva

Valdarno small chickpeas in extra virgin olive oil

€ 5,00

Carciofi in padella

Sauteed artichokes

€ 7,50

Servizio 10%

CENONE DI S. SILVESTRO 2017

ANTIPASTI

*Fiori di zucca, ripieni di fiordilatte,
con salsa allo zafferano delle colline Fiorentine*

*Arancino di riso Venere, con cuore di pesce nobile e crostacei,
su vellutata di peperone giallo*

PRIMI PIATTI

*Fornacelle di Gragnano IGP, ripiene di zampone di Modena IGP,
su crema di lenticchie di Castelluccio IGP*

Calamarata di grani antichi ai sapori di mare

SECONDI PIATTI

*Cinta senese DOP con farcitura aromatizzata al tartufo bianco
e bastoncini croccanti di cardo*

*Gamberi nostrali allo zenzero candito,
sfumati al brandy del Chianti "Villa Trasqua", e pomodorini confit*

DESSERT

Cubo di zuppa inglese

€ 85,00

***Il prezzo é comprensivo di tutte le portate elencate.
Sono escluse le bevande.***