

RISTORANTE IL CAMINETTO

Benvenuti fra gli artigiani del sapore vero
Welcome among the artisan of authentic taste

IL NOSTRO RISTORANTE NON APPLICA NÉ IL COPERTO NÉ IL SERVIZIO
OUR RESTAURANT DOESN'T APPLY EITHER THE COVER CHARGE OR THE SERVICE

PER EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI,
LO STAFF È A VOSTRA COMPLETA DISPOSIZIONE
FOR ANY FOOD INTOLERANCES OR ALLERGIES THE STAFF IS AT YOUR COMPLETE DISPOSAL

COME DA REGOLAMENTO CE 853/2004, A GARANZIA DI BONIFICA PREVENTIVA,
TUTTO IL PESCE SERVITO CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A CONGELAMENTO
AS PER EC REGULATION 853/2004, TO ENSURE PREVENTIVE DECONTAMINATION,
ALL FISH SERVED RAW HAS BEEN SUBJECTED TO FREEZING

ANTIPASTI

Appetizer

Patè toscano su crostini sciocchi

Toasted unsalted bread points with typical Tuscan chicken liver patè

€ 8,00

Cannoli di sfoglia farciti con crema di pomodorini all'aglione su salsa di capperi di Pantelleria IGP

Puff pastry cannoli stuffed with cherry tomato and kissing garlic cream
on capers of Pantelleria IGP sauce

€ 13,00

Fagottini di bresaola di Chianina, ripieni di “Blu del Chianti”, con nostra mostarda piccante di pomodori verdi

Chianina bresaola dumplings, stuffed with blue sheep cheese,
with homemade green tomato mustard

€ 15,00

Pecorino fritto su crudité di pere

Fried pecorino cheese on pears crudité

€ 12,00

Tartare di Chianina IGP

Chianina IGP beef tartare

€ 15,00

Caprese raffinata: aspic di pomodoro, burrata e olio extra vergine d'oliva aromatizzato al basilico

Gourmet caprese: tomato aspic, burrata and basil flavoured extra virgin olive oil

€ 12,00

**Fiocchi di prosciutto toscano DOP con cuore
di gelato al melone e spolverata di pepe rosa**
Tuscan ham DOP flakes with melon ice cream heart and ground pink pepper
€ 13,00

**Fiori di zucca, ripieni 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
€ 13,00

Insalata di finocchi, arance e noci
Fennel, orange and walnut salad
€ 10,00

Battuta di gambero rosso su crema di avocado e lime
Red shrimps tartare on avocado and lime cream
€ 16,00

PIATTI DEGUSTAZIONE Tasting course

**Assortimento di pecorini, di varie affinature e stagionature,
con miele di acacia e nostra confettura di peperoni**
Mixed various refinements and seasonings pecorino cheeses
with acacia honey and homemade sweet pepper jam
€ 20,00

Selezione di salumi tipici
Selection of typical cured meats
€ 15,00

Selezione di salumi tipici di cinghiale
Selection of typical wild boar cured meats
€ 18,00

PRIMI PIATTI

First course

Tutta la nostra pasta di semola di grano duro è di Gragnano IGP, trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura.

Come da tradizione, è servita rigorosamente al dente.

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

As per tradition, it is strictly served al dente.

Spaghetti integrali al ragù bianco di coniglio e finocchietto selvatico

Wholemeal spaghetti with rabbit and wild fennel white ragu

€ 16,00

Paccheri con crema di rucola, pomodorini e ricotta salata

Paccheri pasta with rocket cream, cherry tomatoes and salty ricotta cheese

€ 13,00

Rigatoni in vera salsa di pomodoro fresco

Rigatoni pasta with genuine fresh tomato sauce

€ 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

€ 22,00

Risotto allo zenzero, asparagi e miele di acacia

Risotto with ginger, asparagus and acacia honey

€ 14,00

Ribollita

Traditional Tuscan soup made of vegetables, black cabbage and bread

€ 10,00

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with wild clams

€ 18,00

PASTA FRESCA ARTIGIANALE

Handmade fresh pasta

Tagliatelle al ragù tradizionale di carne

Noodles with traditional meat sauce

€ 14,00

Tortelli di ricotta e spinaci con pesto di salvia e noci

Tortelli stuffed with ricotta cheese and spinach in sage and walnuts pesto

€ 14,00

Pici senesi al ragù di cinghiale nostrale

Pici senesi pasta with local wild boar ragu

€ 16,00

Gnocchi di patate con acciughe del Cantabrico, emulsione di menta e scorza grattugiata di limone bio

Potato dumplings with Cantabrian anchovies,
mint emulsion and grated zest of organic lemon

€ 14,00

SECONDI PIATTI

Main course

**Polpette fritte di Chianina IGP,
con cuore di patata, olive nere dolci e timo,
su crema di peperone giallo**

Chianina beef IGP fried meatballs
with potato, sweet black olives and thyme heart,
on yellow sweet pepper sauce

€ 16,00

**Lonza di cinta senese DOP, marinata e cotta a bassa temperatura,
con salsa dei propri succhi al pompelmo rosa
e sfoglie di mela verde**

Cinta senese pork loin DOP, marinated and cooked at low temperature,
with its own juice flavoured with pink grapefruit and green apple puff

€ 24,00

Millefoglie di vitella, patate e salvia

Thin slice of veal, potatoes and sage

€ 26,00

**Petto di faraona con fodera di lardo di conca,
salsa al Vin Santo del Chianti DOC, polvere di rosmarino
e crema di fagioli Zolfini del Pratomagno**

Guinea fowl breast wrapped in marble basin lard, Vin Santo DOC sauce,
rosemary powder and Pratomagno Zolfini beans cream

€ 22,00

**Filetto di manzo ai tre pepi e cannella,
con patate duchesse e pois di carota viola**

Filet of beef in three peppercorn and cinnamon sauce,
with duchess potatoes and purple carrots pois

€ 30,00

Parmigiana espressa con mozzarella di bufala campana DOP

Eggplant parmigiana made to order with buffalo mozzarella from Campania DOP

€ 16,00

**Filetto di branzino scottato al forno
con purea di sedano rapa e gocce di prezzemolo**

Oven browned filet of seabass with celeriac purée and parsley drops

€ 26,00

CARNE ALLA GRIGLIA

Meat from the grill

**Tagliata di Chianina IGP con nostra gelatina di olio
extra vergine di oliva al profumo di limone e rosmarino,
guarnita con chips di patata viola**

Sliced Chianina IGP beef with homemade extra virgin olive oil gelatine
flavored with lemon and rosemary, garnished with purple potato chips

€ 27,00

Filetto di manzo

Filet of beef

€ 28,00

Fiorentina di Scottona nella costola (500 gr)

Scottona Florentine steak (500 grams)

€ 29,00

Fiorentina di Scottona nel filetto (1 Kg)

Scottona T-bone steak (1 Kilo)

€ 58,00

CONTORNI

Side dishes

Insalata di radicchi misti e pomodorini

Mix green and red salad with cherry tomatoes

€ 7,00

Insalata rucola, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi e noci

Rocket, Parmigiano Reggiano DOP 36 months cheese and walnut salad

€ 8,50

Patate al forno

Roasted potatoes

€ 6,00

Patate fritte

French fries

€ 6,00

Bietola saltata

Sauteed chard

€ 7,00

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

Pratomagno Zolfini beans in extra virgin olive oil

€ 7,50

DESSERT

**Mousse di limone bio in ventaglio
di cioccolato bianco e pistacchio verde di Bronte DOP**
Organic lemon mousse in a fan of white chocolate and Bronte green pistachios DOP
€ 8,50

**Panna cotta al Vin Santo del Chianti DOC
con velo croccante di cantucci alle mandorle**
Vin Santo DOC panna cotta with crispy veil of almonds biscuits
€ 8,50

Delicatezza di sfoglia con crema pasticcera e fragole
Puff pastry delicacy with custard and strawberries
€ 8,50

Tiramisù
Tiramisù
€ 8,50

**Assortimento di cioccolatini serviti con Pedro Ximenez
“Toro Albalá” 1994 Gran Reserva**
Mixed chocolate candies served with a glass
of Pedro Ximenez “Toro Albalá” 1994 Gran Reserva
€ 12,00

Ananas
Fresh pineapple
€ 6,00

Macedonia di frutta fresca
Fresh fruit salad
€ 6,00

MENÙ TRADIZIONE

Tradition menu

ANTIPASTO

Appetizer

Pecorino fritto su crudité di pere

Fried pecorino cheese on pears crudité

PRIMO PIATTO

First course

Pici senesi al ragù di cinghiale nostrale

Pici senesi pasta with local wild boar ragu

SECONDO PIATTO

Main course

Polpette fritte di Chianina IGP, con cuore di patata, olive nere dolci e timo, su crema di peperone giallo

Chianina beef IGP fried meatballs
with potato, sweet black olives and thyme heart,
on yellow sweet pepper sauce

DOLCE

Dessert

Tris di cioccolatini di nostra produzione

Trio of homemade chocolates

€ 34,00

MENÙ

SAPORI DELL'ECCELLENZA

Flavors of excellence menu

BIS DI ANTIPASTI

Bis of appetizer

**Fiori di zucca, ripieni 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

**Fagottino di bresaola di Chianina,
ripieno di "Blu del Chianti",
con nostra mostarda piccante di pomodori verdi**

Chianina bresaola dumpling, stuffed with blue sheep cheese,
with homemade green tomato mustard

BIS DI PRIMI

Bis of pasta

Tortelli di ricotta e spinaci con pesto di salvia e noci

Tortelli stuffed with ricotta cheese and spinach in sage and walnuts pesto

Spaghetti integrali al ragù bianco di coniglio e finocchietto selvatico

Wholemeal spaghetti with rabbit and wild fennel white ragu

SECONDO PIATTO

Main course

**Petto di faraona con fodera di lardo di conca,
salsa al Vin Santo del Chianti DOC, polvere di rosmarino
e crema di fagioli Zolfini del Pratomagno**

Guinea fowl breast wrapped in marble basin lard, Vin Santo DOC sauce,
rosemary powder and Pratomagno Zolfini beans cream

DOLCE

Dessert

**Cannolo di sfoglia alla crema pasticcera
con caramello al bitter**

Puff pastry cannolo filled with custard and bitter caramel

€ 44,00

IL NOSTRO SPRITZ-LUNCH

**INSALATA DELICATA DI POLLO,
SU LATTUGA CROCCANTE,
CON RUGIADA DI BALSAMICO DI MODENA IGP
E CUBETTI DI PANE TOSTATO**

IN ABBINAMENTO: 1 APEROL SPRITZ

€ 18,00

OUR LUNCH-SPRITZ

**CHICKEN SALAD, ON CRISPY LETTUCE,
WITH BALSAMIC VINEGAR
OF MODENA IGP DEW
AND TOASTED BREAD CUBES**

PAIRING WITH: 1 APEROL SPRITZ

€ 18,00