

## ANTIPASTI

Augurandovi buon appetito, vi ricordiamo di avvertire lo staff di sala di qualsiasi vostra allergia o intolleranza alimentare, affinché lo stesso possa avvisare lo staff di cucina e provvedere ad eventuali cambiamenti per le vostre esigenze.

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

**Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, no di macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg (AGLIO e CIPOLLA)
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

**Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.**

La Direzione

**^\*Insalata di Mare a nostro modo € 14**

Sea food salad

**^Coregone marinato all'Aceto di mele con Rucola, Arancia e Olive € 13**

Marinated lake Fish, with Citrus fruit and Olives

**\*Gamberoni in pasta Kataifi su salsa Rosa € 15**

Kataifi Shrimps with Pink sauce

**^Lingotto di Salmone marinato alla salsa di Soia in tataki con zuppetta di pane e verdure € 15**

Tataki Marinated Salmon with Soy sauce and Bread soup

**^Lattarino fritto € 14**

Fried Silt (lake fish)

**^Uovo poché su crema di Zucca e fonduta di Provola € 12 (Vegetariano)**

Egg pochè with Pumkin cream and Provola Cheese

**^Selezione di Salumi nostrani € 12**

Mixed Cured Meat

**^Tagliere di Formaggi Biologici della Tuscia con Miele e Marmellata di nostra produzione € 13 (Vegetariano)**

Mixed Cheese platter

**^Tartare di Fassona Piemontese su fonduta di Parmigiano Reggiano e Uovo marinato € 16**

Beef tartare with Parmigiano cheese and marinated egg

**^Funghi Porcini fritti € 15**

Fried Mushrooms

**^Prosciutto di Manzo spagnolo affumicato su legni di quercia € 15**

Spanish Beef Ham

**^Prosciutto Jamon de Bellota 100% Iberico PATA NEGRA € 22**

**^senza glutinesolo su richiesta**

**^Gluten free by request**

\* essendo non sempre agevole la reperibilità sul mercato, a volte, può essere abbattuto e/ocongelato con la tecnica del freddo spinto

il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

## LE NOSTRE PASTE

### **Ravioli di Provola e Castagne Burro e Salvia con scaglie di Reggiano €15**

**(pasta ripiena di nostra produzione – home made)**

Ravioli pasta with Provola (cheese), Chestnuts, Butter and Sage

### **^Fettuccine ai Funghi Porcini € 15**

**(pasta di nostra produzione – home made)**

Fettuccine pasta with mushrooms

### **Ravioli ripieni di Funghi Porcini € 15**

**con Pinoli tostati, Pecorino al Mirto bio e Fichi secchi**

**(pasta ripiena di nostra produzione – home made)**

Ravioli pasta with Mushrooms, Peanuts, Pecorino cheese and dry Figs

### **^Zuppa di Funghi di Porcini € 15**

Mushrooms Soup

### **Abbraccio di Paccheri gratinati al forno, ripieni di Chianina**

**su fonduta di Reggiano €15**

**(pasta ripiena di nostra produzione simile al mezzo cannellone – home made)**

Filled Pasta with meat on a parmigiano Reggiano cheese fondue

### **^Gnocchi con Ragù bianco di Scottona profumati al Ginepro**

**e mantecati al Parmigiano € 15**

**(pasta di nostra produzione – home made)**

Gnocchi pasta with meat ragout and parmigiano Reggiano cheese

### **^\*Scialatielli alla nostra Pescatora € 15**

**(pasta di nostra produzione – home made)**

Scialatielli pasta with sea food

### **^Pici con Vongole Veraci e Asparagi di mare € 15**

**(pasta di nostra produzione – home made)**

Pici pasta with clams and glasswort

### **^\*Riso a “La Bella Venere” con crema di Crostacei e Spinaci € 15**

Classic Rice in “La Bella Venere sauce” with shellfish cream and spinach

### **^Polenta con Ragù rosso e Salsiccia € 15**

Polenta with meat ragout and sausage

### **^Polenta con Funghi Porcini € 15**

Polenta with mushrooms

**^senza glutine solo su richiesta** (pastaGnocchi, Penne, Fettuccine, Passatelli)

**^Gluten free by request**

Si fa presente che le pietanze senza glutine verranno servite su piatti di forma quadrata.

\* essendo non sempre agevole la reperibilità sul mercato, a volte, può essere abbattuto e/o congelato con la tecnica del freddo spinto. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

## La nostra cucina e la nostra filosofia

**Qualità, freschezza e stagionalità** dei prodotti.

Gli approvvigionamenti provengono solo da fornitori certificati e qualificati. Negli anni abbiamo scelto le aziende più affidabili ed abbiamo selezionato solo cibi di qualità.

I prodotti variano in base alla stagionalità e pertanto il nostro obiettivo è quello di adattare il menu al periodo in corso, utilizzando, per quanto possibile, solo prodotti freschi.

### **La nostra missione**

Rivalutiamo i classici piatti tipici della zona, rivisitandoli e creandone di nuovi, partendo dai prodotti del territorio.

### **Prodotti a Km 0**

Il nostro territorio è ricco di prodotti artigianali e biologici. Seppure non sia sempre agevole lavorare con i cibi a km 0, nel nostro menu offriamo delle proposte che valorizzano i prodotti tipici locali, conferendo il giusto rilievo alla qualità gastronomica della Toscana. “Mangiare è incorporare un territorio” – cit. Jean Brunhes

### **La nostra cantina**

Negli anni abbiamo collezionato una serie di etichette, dando rilievo maggiormente alle migliori cantine locali, non tralasciando, al contempo, le eccellenti case vinicole italiane che ci rendono famosi in tutto il mondo. Dal nord al sud, cerchiamo di rappresentare tutte le regioni della penisola, con qualche proposta anche estera.

### **Senza Glutine**

Essendo ristorante certificato AiC, siamo specializzati nella cucina senza glutine. In fase di ordinazione comunicate al cameriere le vostre necessità. Tutto ciò che è espressamente contrassegnato dal simbolo ^, **su richiesta**, può essere realizzato utilizzando prodotti e metodi gluten free. Nelle portate principali, le pietanze verranno servite su piatti di forma quadrata.

\* Le pietanze contrassegnate con questo simbolo, a volte, potrebbero essere abbattute e/o congelate, con la tecnica del freddo spinto.

# Bevande

Vino locale ¼ lt	€ 3,5
Vino locale ½ lt	€ 5
Vino locale 1 lt	€ 8

**Per il vino in bottiglia/calice richiedere la nostra carta**

**Birra alla spina** Chiara RiegelePrivat (cl 3 € 4,5) (cl 5 € 6) (lt 1 € 12)

Acqua 1 lt	€ 2
Coca cola 1 lt	€ 5
Lattine	€ 3
Caffè	€ 1,5
Decaffeinato	€ 1,5
Amaro	€ 3
Cappuccino	€ 2
Orzo	€ 1,5
Ginseng	€ 1,5
Thè caldo	€ 1,5
<b>Servizio</b>	<b>€ 2</b>

# SECONDI

**^\*Frittura mista di Pesce con Gamberi, Calamari e Persico € 17**  
Fried fish with squids, perch fillet and shrimps

**^\*Fish and Chips di Persico fritto dorato e Patate fritte con salsa Tartara € 16**  
Perch filet and French fries

**Coregone con panure al Finocchietto selvatico, Scarola e Olive € 17**  
White lake fish with fennel bread, escarole and olives

**^Orata ripiena di Verdurine e Mazzancolle bardata alla rete di Maiale con Cicoria ripassata con Acciuga e Paprika € 20**  
Seabream filled with Vegetables and Shrimps wrapped in a Pork net with chicory, anchovy and paprika

**^Tagliata di Wagyu USA (circa 250 gr) con rosmarino e sale alle erbe € 48**  
Sliced Wagyu Beef with Rosemary and Erbs Salt

**^Tagliata di Manzo con Rucola e Reggiano a scaglie Fassona Italiana € 20 Angus Irlandese € 25**  
Sliced Beef with Rocket and Reggiano cheese

**^Tagliata di Manzo con Funghi Porcini Fassona Italiana € 22 Angus Irlandese € 27**

**^MAXI Tagliata servita su pietra lavica con Rosmarino e Sale alle Erbe Fassona Italiana € 38 Angus Irlandese € 48**  
MAXI Sliced Beef with Rosemary and Erbs Salt

**^Stinco di Maiale moderno con Verza stufata, Funghi all'Olio e fondo bruno alle Marasche € 18**  
Pork knuckle with Cabbage, Mushrooms and Cherry sauce

**^Padellata di Funghi Porcini e Patate € 18**      **^Funghi Porcini arrosto € 20**  
Sauteed mushrooms and potatoes      Roasted mushrooms

**^Lombatina di Vitello € 16**  
Grilled Veal loin

**^Fiorentina di Frisona italiana (t-bone) € 4,5 l'etto**      **^Fiorentina di Fassona italiana (t-bone) € 5 l'etto**  
**^Costata di Frisona italiana (rib) € 4 l'etto**      **^Costata di Fassona italiana (rib) € 4,5 l'etto**

**^Fiorentina di Aberdeen Irlanda (t-bone) € 6,5 l'etto**      **^Fiorentina Carima (t-bone) € 6,5 l'etto**  
**^Costata di Aberdeen Irlanda (rib) € 6 l'etto**      **^Costata Carima (rib) € 6 l'etto**

**^Fiorentina di Black Angus (t-bone) € 8,5 l'etto**      **^Fiorentina di Danese (t-bone) € 6,5 l'etto**  
**^Costata di Black Angus (rib) € 8 l'etto**      **^Costata di Danese (rib) € 6 l'etto**

**^Fiorentina di Prussiana (t-bone) € 6,5 l'etto**      **^Tomahawk Prussiana € 5,5 l'etto**  
**^Costata Prussiana (rib) € 6 l'etto**      (taglio minimo a partire da 1,200 – 1,500 kg)

**^senza glutine solo su richiesta --- ^ Gluten free by request**

Si fa presente che le pietanze senza glutine verranno servite su piatti di forma quadrata.

\* essendo non sempre agevole la reperibilità sul mercato, a volte, può essere abbattuto e/o congelato, con la tecnica del freddo spinto

## CONTORNI

^**Verdure arrosto** € 5 (Roasted Vegetables)

^**Puntarelle con salsa di Alici** € 6 (Local Chicory with Anchovies)

^**Patate al forno** € 5 (Baked Potatoes)

^**Broccoletti in padella** € 5 (Sauteed broccoli)

^\***Patate fritte** € 5 (French fries)

^**Cicoria in padella** € 5 (Sauteed Chicory)

^**Insalata Mista o Verde** € 5 (mixed or Green Salad)

^**Funghi Porcini fritti** € 15 (Fried Mushrooms)

## I NOSTRI DOLCI

^**La Nostra Coppa di Marroni km0 del Monte Venere** € 6  
(Chestnuts dessert)

^**Il nostro Cremoso alle Nocciole km0 con mousse al Cioccolato** € 6  
(Our Creamy Hazelnuts with Chocolate mousse)

^**Parfait al Pistacchio con crema al Cioccolato Bianco** € 6  
(Pistacchio dessert with White Chocolate)

**Cannolo con Ricotta, Pistacchio e gocce di Cioccolato** € 6  
(Sicilian cannolo with ricotta cheese)

^**Tiramisù** (Classic Tiramisù) € 6

**Tozzetti, biscotti secchi con Nocciole locali** (biscotti secchi locali di nostra produzione) € 6  
(Local biscuits with Hazelnuts)

^**La Nostra Zuppa Inglese** (home made cake) € 6

^ **Sorbetto al Limone**(Lemon Sorbet) € 6

^**senza glutine solo su richiesta --- ^ Gluten free by request**

Si fa presente che le pietanze senza glutine verranno servite su piatti di forma quadrata.

\* essendo non sempre agevole la reperibilità sul mercato, a volte, può essere abbattuto e/o congelato, con la tecnica del freddo spinto

## Vini da Dessert, Liquori, Grappe

Amari, Grappe e Distillati Commerciali € 3

Amaro Jefferson € 5

### Vini da DESSERT

Calice di Moscato Passito € 5

Calice di Aleatico Pomele € 5

### Selezioni di Grappe

#### **Grappa Barrique**

Berta barrique Villa Prato € 6

Sassicaia distillata Poli €10

Riserva Privata Bottega € 5

Ca dei Frati di Lugana € 5

Esquisite Alexander Bolgheri € 5

Marchesi di barolo € 5

Vendemmia Tardiva Bottega € 4

Blumenfeld Gewurztraminer € 5

#### **Grappa Bianca**

Pronol acquavite d'uva bianca € 5

Gaia & Rey (Gaja) € 6

Moscato Berta Valdavi € 5

Sarpa di Poli € 4

#### **Rum**

Abuelo 7 anni (Panama) € 5

Matusalem 15 anni (Cuba) € 5

Pampero Aniversario (Venezuela) € 4

Legendario Ron Dorado (Cuba) € 4

TrèsVieux HSE (Martinique) € 7

Zacapa 23 anni (Guatemala) € 7

J.Bally agricolo (Martinique) € 4

#### **Whisky**

Couvreur's Clearach € 6

Talisker 10 Y € 6

Aberfeldy 15 Y € 8

Kensei Giappone € 7

Lagavulin 16 Y € 6

Laphroig 10 Y € 6

Oban 14 Y € 6

Calice di Vinsanto € 4

Calice di Passito Bukkuram – De Bartoli € 8

Cleopatra di Amarone Poli € 5

Campo al Mare Bolgheri € 5

San Leonardo Stravecchia € 8

Of Bonollo Amarone € 6

Oro di Poli € 4

GajaSperss € 7

Cartizze Fuoriclasse Castagner € 5

Segnana Solera di Solera € 5

Segnana Traminer € 5

Segnana Pinot nero € 5

Segnana Chardonnay € 5

Plantation XO 20<sup>th</sup> A. (Barbados) € 8

Plantation Original Dark (Barbados) € 4

Plantation Pineapple (Barbados) € 6

Don Papa 10 anni (Filippine) € 8

EI Dorado 15 anni (Guyana) € 8

Barcelò Imperial (Rep. Dominicana) € 5

Diplomatico Riserva (Venezuela) € 7

#### **Brandy e Cognac**

Cognac A. De Fussigny € 8

Cognac Corvoisier € 5

Brandy De Jerez Fundador € 4