

ANTIPASTI

AUGURANDOVİ BUON APPETITO

vi preghiamo cortesemente di avvertire il personale di servizio in merito alle vostre eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.

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

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

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

(*)= Alimento Precedentemente congelato
(Processo di congelamento tradizionale -18°)

()= Alimento Surgelato**

(La surgelazione è quel processo dell'industria alimentare che consiste nell'abbattimento rapido di un prodotto alimentare, in questo modo grazie alla velocità di surgelazione all'interno di un prodotto alimentare avviene la formazione di micro cristalli talmente piccoli che durante lo scongelamento la perdita di proprietà organolettiche è ridotto al minimo, quindi un alimento surgelato è un alimento di qualità superiore a un congelamento)

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"

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi	CROSTACEI Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili
FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi	GLUTINE Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati
LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie	LUPINI Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari
MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc	SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali	SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salameia, marmellate, funghi sacchi, conserve ecc
SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili	UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

^*Insalata di Mare a nostro modo su crema di Finocchi € 16

Sea Food salad with Fennel's cream



^ Coregone marinato all'Aceto di mele con Rucola, Arancia e Olive € 15

Marinated lake Fish, with Citrus fruit and Olives



***Gamberoni in pasta Kataifi su insalata di Radicchio, Stracchino affumicato della Toscana e Noci € 16**

Kataifi Shrimps with Radish and smoked Stracchino cheese



^*Lattarino fritto con Maionese al Wasabi € 15

Fried Silt with mayonnaise Wasabi

(Fried lake fish)



^ Battuta di Fassona su fonduta di Reggiano e Porcini all'olio € 18

Raw beef Fassona with Reggiano fondue and Mushrooms



^ Funghi Porcini Fritti € 16

Fried Mushrooms



^ Selezione di Salumi nostrani € 12

Mixed Cured Meat



^ Tagliere di Formaggi Biologici della Toscana con Miele e Marmellata di nostra produzione € 15

(Vegetariano)

Mixed Cheese platter



^ Prosciutto di Manzo spagnolo affumicato su legni di quercia € 17

Spanish Beef Ham

^ Uovo cotto a bassa temperatura con crema di Zucca e fonduta di Provola € 15

Egg with Pumpkin cream and Provola cheese fondue



^senza glutine solo su richiesta (^Gluten free by request)

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

Per i simboli (*) (**) consultare legenda

LE NOSTRE PASTE

^Fettuccine ai Funghi Porcini € 16
(pasta di nostra produzione – home made)

Fettuccine pasta with Mushrooms



Ravioli ripieni di Funghi Porcini € 17
su crema di Pecorino Bio della Toscana e Fichi secchi
(pasta ripiena di nostra produzione – home made)

Ravioli pasta stuffed with mushrooms, Pecorino cheese and dry Figs



Abbraccio di Paccheri gratinati al forno, ripieni di Chianina € 16
su fonduta di Reggiano
(pasta ripiena di nostra produzione simile al mezzo cannellone – home made)

Filled Pasta with Meat on a Parmigiano Reggiano Cheese fondue



^Fettuccine con Ragù Rosso di Frisona della tradizione € 15
(pasta di nostra produzione – home made)

Fettuccine pasta with Meat ragout and Tomatoes



^*Pici alla Carbonara di Mare € 16
(pasta di nostra produzione – home made)

Pici pasta with Carbonara Sea Food



^Gnocchi con Vongole Veraci e Bottarga € 18
(pasta di nostra produzione – home made)

Gnocchi pasta with Clams and Bottarga Eggs



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

Classic Rice in “La Bella Venere sauce” with Shellfish cream and Spinach



^senza glutine solo su richiesta (pasta Gnocchi, Penne, Fettuccine, Passatelli)

^Gluten free by request

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

Per i simboli (*) (**) consultare legenda

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.**

Bevande




Vino locale ¼ lt	€ 4
Vino locale ½ lt	€ 6
Vino locale 1 lt	€ 10

Per il vino in bottiglia/calice richiedere la nostra carta

Birra alla spina

Chiara Riegele Privat (cl 3 € 4,5) (cl 5 € 6) (lt 1 € 12)	
Rossa Moretti (cl 3 € 4,5) (cl 5 € 6) (lt 1 € 12)	
Acqua 1 lt	€ 2,5
Coca cola 1 lt	€ 5
Lattine	€ 3
Caffè	€ 1,5
Decaffeinato	€ 1,5
Amaro	€ 4
Cappuccino	€ 2
Orzo	€ 1,5
Ginseng	€ 1,5
Thè caldo	€ 1,5
Servizio	€ 2

SECONDI

^ Padellata con Funghi Porcini e Patate € 18 Sautéed Porcini Mushrooms and Potatoes 
^ Funghi Porcini arrosto € 20 Sautéed Mushrooms 
^ Agnello al forno su sotè di Patate e Porcini € 21 Baked Lamb with sautéed Potatoes and Porcini Mushrooms   
^*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 fillet and French fries     
Coregone con Panure al Finocchietto selvatico, Scarola e Olive € 18 White lake fish with fennel bread, escarole and olives   
^Tagliata di Wagyu USA (circa 250 gr) con rosmarino e sale alle erbe € 49 Sliced Wagyu Beef with Rosemary and Erbs Salt
^Tagliata di Controfiletto di Angus Uruguay con Rucola e Reggiano € 21 Sliced Uruguay Beef with Rocket and Reggiano cheese 
^Tagliata di Controfiletto di Angus Uruguay con Lardo di Colonnata € 21 Sliced Uruguay Beef with Lard 
^Tagliata di Controfiletto di Angus Uruguay con Funghi Porcini € 26 Sliced Uruguay Beef with Porcini Mushrooms 
^MAXI Tagliata di Angus Uruguay servita su pietra lavica con Rosmarino e Sale alle Erbe € 42 MAXI Sliced Beef with Rosemary and Erbs Salt
^Lombatina di Vitello € 20 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/Costata di Black Angus (t-bone) € 8,5 l'etto ^Tomahawk Prussiana € 5,5 l'etto (taglio minimo a partire da 1,200 – 1,500 kg)
^Fiorentina di Danese (t-bone) € 6,5 l'etto ^Fiorentina di Prussiana (t-bone) € 6,5 l'etto ^Costata di Danese (rib) € 6 l'etto ^Costata Prussiana (rib) € 6 l'etto

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


Si fa presente che le pietanze senza glutine verranno servite su piatti di forma quadrata.
Per i simboli (*) (**) consultare legenda.

CONTORNI

^ **Spinaci all'agro** € 6 (Steamed Spinach)

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

Fiori di Zucca con Mozzarella e alici € 6 (Cougette flowers)    

^***Patate fritte** € 6 (French fries) 

^ **Cicoria in padella** € 6 (Sauteed Chicory)

^ **Insalata Verde** € 5 (Green Salad)

^ **Insalata Mista** € 6 (Mixed Salad)

I NOSTRI DOLCI




^ **Dolce Coppa di Marroni del Monte Venere km 0** € 7

(chestnut cream and whipped cream)    





^ **Il nostro Cremoso al Cioccolato con mousse alle nocciole km0** € 7

(Our Creamy Hazelnuts with Chocolate mousse)   

^ **Parfait al Pistacchio con crema al Cioccolato Bianco** € 7





(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 di nostra produzione) € 6

(Local biscuits with Hazelnuts)    

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

^ **Macedonia di Frutta** (Fruit Salad) € 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.

Per i simboli (*) (**) consultare legenda

Vini da Dessert, Liquori, Grappe

Amari, Grappe e Distillati Commerciali € 4

Amaro Jefferson € 5 Amaro Amara € 5 Amaro Dente di Leone € 5

Agricanto (Liquore dolce alle ciliegie) € 4

Vini da DESSERT

Calice di Moscato Passito € 5

Calice di Aleatico Pomele € 5

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

Visione di Luigi Francoli € 4

Grappa Bianca

Gaia & Rey (Gaja) € 6

Moscato Berta Valdavi € 5

Sarpa di Poli € 4

Tignanella € 6

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

Ryoma Japanese Rum (Giappone) € 11

Dictador 20 Anni (Colombia) € 8

Ron Desiderio 10 Anni € 5 (Panama)

Zacapa XO 25 Anni Centenario Solera Gran Reserva Especial € 14

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

Plate Valley Corn Whisky € 6

Kentucky Straight Bourbon Woodford Reserve € 7

Evolution Ex-Tennessee Cask Matured € 8

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

Gaja Sperss € 7

Cartizze Fuoriclasse Castagner € 5

Segnana Solera di Solera € 5

Segnana Pinot nero € 5

Segnana Chardonnay € 5

Segnana Traminer € 5

Visione di Luigi Francoli € 4

Plantation XO 20th A. (Barbados) € 8

Plantation Original Dark (Barbados) € 4

Plantation Pineapple (Barbados) € 6

Don Papa 10 anni (Filippine) € 8

EIDorado 15 anni (Guyana) € 8

Barcelò Imperial (Rep. Dominicana) € 5

Diplomatico Riserva (Venezuela) € 7

Brandy e Cognac

Cognac A. De Fussygny € 8

Cognac Corvoisier € 5

Brandy De Jerez Fundador € 4

Couvreur's Clearach € 6