

*Johnnie Walker*

DEIN  
CANY

RAVILLIE

Quando pensi con il cuore  
e lavori con le mani ...  
crei emozioni.

*Emanuele Vallini*

# • MENU DEGUSTAZIONE\* •

TASTING MENU

*a persona - bevande escluse / to person - beverages not included*

*Sei portate. I piatti del nostro Ristorante cucinati dallo Chef Vallini.*

*Six courses. Our Restaurant dishes cooked by Chef Vallini.*

## Entrée

*a discrezione dello Chef Emanuele Vallini*

*at the discretion of Chef Emanuele Vallini*

## Due Antipasti

*Two starters*

## Due Primi

*Two first dishes*

## Secondo

*Main course*

## Dessert

*\* Si serve per tutto il tavolo / The whole table is served.*

## • Antipasti •

Il "Cotto del Vallini" e burrata di Andria

*Artisan smoked ham*

7

Salumi Selezione Simone Fracassi e sottaceti fatti in casa

*Selection of cured meats by Simone Fracassi and homemade pickled vegetables*

7-12

Coccoli di pane e verdure fritte

*Bread, chickpea flour, and fried vegetable*

1

Sformatini con zucchine fiore e Parmigiano Reggiano

*Sformatini with flower zucchini and Parmesan cheese*

1-3-7

Parmigiana di melanzane e stracciatella di burrata

*Eggplant parmigiana and stracciatella cheese*

1-7-9

Millefoglie di vitella e mousse di broccoli

*Veal tongue and vegetable cream*

## • Primi Piatti •

La Carabaccia (Zuppa di Cipolle)

*Red onion soup*

1-3

Riso Buono croccante “Tenuta la Mondina” al basilico

*Good crunchy rice “Tenuta la Mondina” with basil pesto*

7

Gnocchetti di olive taggiasche ai due datterini,  
ricotta stagionata e lardo del Fracassi

*Gnocchetti with taggiasche olives red and yellow tomatoes and salted ricotta cheese*

1-3-7-9

Maltagliato di pasta fresca al ragù di cinghiale

*Fresh pasta noodles with wild boar ragù*

1-3-9

Raviolo liquido “Cacio e Pepe “

*Fresh pasta ravioli “Cacio e Pepe”*

1-3-7

“L’Italia nel cuore” Spaghettoni Felicetti “Senatore Cappelli”

ai due pomodori, acciuga di Cetara, olive taggiasche e Muddica atturrata

*“Italy in the heart” Spaghettoni Felicetti “Senatore Cappelli”*

*with two tomatoes, Cetara anchovies, Taggiasca olives and “Muddica atturrata”*

1-4-9

## • Secondi Piatti •

Battuta al coltello di manza bianca e la sua maionese al burro

*Beef tartare*

3-7-9-10

Tagliata di scottona al rosmarino e patate saltate

*Beef taglaiata with rosemary and potatoes*

1-12

Filetto di maialino grigio al croccante di erbe e noci

*Gray pork fillet with crispy herbs and walnuts*

1-8-10-12

“Panconiglio” filetto di coniglio

con zucchine, pomodorini ciliegino e olive taggiasche

*Rabbit fillet, zucchini, cherry tomatoes and Taggiasca olives*

1-12

Petto d’anatra italiana

*Italian duck breast*

1-3-7

Baccalà “quasi alla Livornese”

*Livorno-style stewed baccala with fried onions*

1-4-9

## • Dessert •

La Selezione di formaggi del Radichino

*Cheese selection*

7 - 11

Cheesecake con biscotto e confettura alla salvia

*Cheesecake with cookie and sage jam*

1-7-8

Sfoglia al mascarpone e granella tostata di nocciole

*Mascarpone puff pastry and toasted hazelnut crumbs*

1-3-7-8

Tortino di mele con crema calda alla vaniglia

*Apple pie with warm vanilla cream*

1-3-7-8

Mousse al cioccolato fondente e nocciole con confettura all'arancia e menta

*70% Chocolate mousse, hazelnuts and homemade orange marmalade*

3-7-8

Gelato al Vin Santo e croccante di cantucci dell'officina

*Vin santo ice cream with homemade cantucci*

1-3-7-8-12

---

### Allergeni

1 Glutine/*Gluten*

2 Crostacei/*Crustaceans*

3 Uova/*Eggs*

4 Pesce/*Fish*

5 Arachidi/*Peanuts*

6 Soia/*Soya*

7 Latticini/*Dairy products*

8 Frutta con guscio/*Fruit in shell*

9 Sedano/*Celery*

10 Senape/*Mustard*

11 Sesamo/*Sesame*

12 Solforosa/*Sulphur*

13 Lupini/*Lupins*

14 Molluschi/*Molluscs*

---



seguici



[www.emanuelevallini.it](http://www.emanuelevallini.it)



*Cursive signature*

LE

RESTOR

MAD  
TUSC