

# • MENU DEGUSTAZIONE\* •

TASTING MENU

€ 50

*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 •

Pane rustico, fegatini vellutati e cipolla fondente € 13

*Rustic bread, velvety chicken livers, and melting onions*

1 - 7 - 12

Selezione di Salumi di "Simone Fracassi" € 16

*Selection of Tuscan cured meats from "Fracassi Simone"*

7

Coccoli dorati e verdure croccanti € 12

*Tuscan fried dough and crispy vegetables*

1

Sformatini dell'orto su crema al formaggio "Blu erborinato" € 13

*Vegetable flans on a blue cheese cream*

1 - 3 - 7

Millefoglie di vitella e mousse di broccoli € 13

*Veal millefeuille and broccoli mousse*

\* Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

*Dear customer, we inform you that some products can be frozen at source or frozen on site (through rapid temperature blast chilling) respecting the self-control procedures pursuant to the regulation.*

## • Primi Piatti •

- L'Uovo nella cipolla ....“La Carabaccia” € 14  
*The Egg in the Onion “Read onion soup”*  
1 - 3
- Riso caranaroli, cremoso ai pistilli di zafferano toscano e gocce di burrata € 15  
*(minimo 2 porzioni)*  
*Carnaroli rice, with saffron threads and burrata drops*  
7
- Raviolo liquido di pasta fresca “Cacio e Pepe” € 15  
*Liquid raviolo of home made fresh pasta with Cacio e Pepe sauce*  
1 - 3 - 7
- Maltagliati fatti a mano con ragù di cinghiale € 14  
*Handmade maltagliati with wild boar ragù*  
1 - 3 - 9
- “Italia nel cuore” un viaggio del gusto  
Mezze maniche Felicetti Senatore Cappelli ai tre pomodori,  
acciughe di Cetara, olive taggiasche e briciole croccanti di pane al basilico € 15  
*Mezze maniche felicetti Senatore Cappelli, with the three tomatoes, Cetara anchovies,*  
*taggiasca olives and crunchy basil breadcrumbs*  
1 - 4 - 9

Le mezze porzioni avranno un costo pari alla metà del prezzo intero con l'aggiunta di 3€  
*Half portions will be charged at half the full price, with additional 3€*

## • Secondi Piatti •

Battuta al coltello di manza bianca, sedano ghiacciato e la sua maionese al burro <i>Knife-cut white beef tartare with iced celery and its butter mayonnaise</i> 3-7-9-10-12	€ 17
Tagliata di scottona al rosmarino e patate saltate <i>Beef tagliata with rosemary and potatoes</i> 1 - 12	€ 18
“Stracotto lento” alla riduzione di Cabernet <i>Slow-cooked beef with the cabernet reduction</i> 1-9-12	€ 18
“Panconiglio” Filetto di coniglio saltato con funghi porcini e croccante di pane toscano <i>Rabbit fillet with porcini mushrooms and crunchy Tuscan bread</i> 1 - 12	€ 18
Petto d’Anatra cotto rosa con riduzione di fondo bruno e vino rosso <i>Duck breast cooked medium-rare a red wine and brown stock reduction</i> 1-3-7-12	€ 18

\* Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all’origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.  
*Dear customer, we inform you that some products can be frozen at source or frozen on site (through rapid temperature blast chilling) respecting the self-control procedures pursuant to the regulation.*

*Coperto/ Pane e schiacciata di nostra produzione*  
*Covered / Home made bread*  
€ 3

## • Dessert •

Cantucci alle mandorle di nostra produzione con Vin Santo <i>Our homemade almond cantucci served with Vin Santo</i> 1-3-7-8-12	€ 10
Cheesecake con biscotto e confettura alla salvia <i>Cheesecake with cookie and sage jam</i> 1 - 7 - 8	€ 7
Sfoglia al mascarpone e granella tostata di nocciole <i>Mascarpone puff pastry and toasted hazelnut crumbs</i> 1 - 3 - 7 - 8	€ 7
Brownies, caramello salato e mandorle tostate <i>Brownies, salted caramel and toasted almonds</i> <i>Senza glutine / Senza lattosio</i> 3 - 8	€ 7
Mousse al cioccolato fondente e nocciole con confettura all'arancia e menta <i>70% Chocolate mousse, hazelnuts and homemade orange marmalade</i> 3 - 7 - 8	€ 7
Gelato al Vin Santo e croccante di cantucci dell'officina <i>Vin santo ice cream with homemade cantucci</i> 1 - 3 - 7 - 8 - 12	€ 7

### Allergeni

---

1 Glutine/ <i>Gluten</i>	6 Soia/ <i>Soya</i>	11 Sesamo/ <i>Sesame</i>
2 Crostacei/ <i>Crustaceans</i>	7 Latticini/ <i>Dairy products</i>	12 Solforosa/ <i>Sulphur</i>
3 Uova/ <i>Eggs</i>	8 Frutta con guscio/ <i>Fruit in shell</i>	13 Lupini/ <i>Lupins</i>
4 Pesce/ <i>Fish</i>	9 Sedano/ <i>Celery</i>	14 Molluschi/ <i>Molluscs</i>
5 Arachidi/ <i>Peanuts</i>	10 Senape/ <i>Mustard</i>	

---