

• 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 •

Girasole di Patate su crema di blu erborinato

€ 14

Potato Sunflower with Blue Cheese Cream

7

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

€ 13

Tuscan fried dough and crispy vegetables

1

Sformatini di "zucca Butternut" e salsa al parmigiano

€ 13

Butternut squash flans with Parmesan sauce

1 - 3 - 7

Lingua di vitello con pesto di broccoli

€ 14

Veal tongue with broccoli greens pesto

9

Selezione dei nostri Oli Extravergine di Oliva con pane artigianale

€ 10

Selection of Our Extra Virgin Olive Oils served with artisan bread

1

• Primi Piatti •

L'Uovo nella cipolla“La Carabaccia” € 14

The Egg in the Onion “Red onion soup”

1 - 3

L' essenza della zucca, Carnaroli, rosmarino e guanciale del Fracassi € 15
(minimo 2 porzioni)

The Essence of Pumpkin, Carnaroli Rice, Rosemary and Fracassi Guanciale

7

Spaghetti Mancini, pecorino e pepe nero € 15

Mancini Spaghetti with Pecorino Cheese and Black Pepper

1 - 7

Gnudo toscano, Cavolo nero e noci € 14

Tuscan Gnudi, Black Kale and Walnuts

1 - 3 - 7 - 8

Mezze maniche Felicetti al capriolo, fondo bruno e polvere di salvia € 15

Felicetti Mezze Maniche Pasta with Venison, Brown Jus and Sage Powder

1 - 12

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€

Coperto/ Pane e schiacciata di nostra produzione

Covered / Home made bread

€ 3

• Secondi Piatti •

Battuta al coltello di manza bianca, sedano ghiacciato
e maionese al burro € 18

Knife-cut white beef tartare with iced celery, butter mayonnaise

3-7-9-10-12

Tagliata di scottona al rosmarino e patate saltate € 18

Beef taglaiata with rosemary and potatoes

1 - 12

Filetto di maialino, croccante di erbe aromatiche e noci €18

Pork Tenderloin with a Crispy Herb and Walnut Crust

1 - 8 - 9 - 10 - 12

Petto d'Anatra cotto rosa con riduzione al vino rosso € 18

Duck breast cooked medium-rare a red wine reduction

1-3-7-12

* 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 •

Flan di cioccolato e pere con crema calda alla vaniglia <i>Chocolate and pear flan with warm vanilla cream</i> 1 - 3 - 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
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
Strudel di mele e rosmarino <i>Apple strudel</i> 1 - 3 - 7 - 8 - 12	€ 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
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

Allergeni

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