



MENU

BENESSERE & LIGHT LUNCH

ACCOGLIENZA & TUSCAN FLAVORS

Antipasti

Starters

Benessere e Light Lunch una portata a scelta tra antipasti, primi, second e insalatane. Dessert incluso. Bevande escluse.
One course to be selected among starters, main courses and salads. Dessert included. Drinks not included

Accoglienza e Tuscan Flavors due portate a scelta tra antipasti, primi e secondi. Dessert incluso. Bevande escluse.
Two courses to be selected among starters e main courses. Dessert included. Drinks not included

Insalata tiepida di polpo* e patate, olive taggiasche e salsa al prezzemolo

Octopus* and lukewarm potatoes salad, taggiasche olives and parsley sauce

Allergeni: Sedano, Solfiti, Molluschi

Tonno* scottato con crema di patate, pesto di avocado e gel di pomodoro

Seared tuna* with creamed potatoes, avocado pesto and tomato gel

Allergeni: Glutine, Pesce, Arachidi, Latte, Sedano

Prosciutto toscano con bufala D.O.P. e bruschetta al pomodoro

Tuscan ham with buffalo D.O.P. and tomato bruschetta

Allergeni: Cereali, Latte

Sformatino di ricotta e asparagi con fonduta di pecorino allo zafferano

Ricotta and asparagus flan with saffron pecorino fondue

Allergeni: Uova, Latte, Sedano

Primi

First Course

Fusilli freschi dello chef con spigola, pomodorini e salsa verde

Chef's fresh fusilli with sea bass, cherry tomatoes and green sauce

Allergeni: Cereali, Sedano, Latte, Pesce, Uova, Frutta a guscio

Tagliatelle con salmone, crema di avocado e granella di arachidi

Tagliatelle with salmon, avocado cream, and crushed peanuts

Allergeni: Cereali, Uova, Arachidi, Frutta a guscio, Solfiti, Pesce, Sedano

Maltagliati con ragù di Suino Etrusco e scaglie di mandorle

Maltagliati with Etruscan pork ragù and almond flakes

Allergeni: Uova, Latte, Sedano, Solfiti, Frutta a guscio

Risotto con asparagi mantecato al formaggio erborinato

Risotto with asparagus, creamed with blue cheese

Allergeni: Latte, Sedano

Vellutata di carote e zenzero con crostini speziati e olio al rosmarino

Vegetable carrots and ginger with spiced croutons and rosemary oil

Allergeni: Cereali, Sedano

Secondi

Main course

Trancio di salmone alla plancia con sesamo e spinaci scottati

Griddled salmon steak with sesame and burned spinach

Allergeni: Sedano, Sesamo, Solfiti, Pesce

Filetto di pesce alla piastra con verdure grigliate

Grilled fish fillet with grilled vegetables

Allergeni: Pesce

Peposo di manzo con purea di patate

Beef pepper with mashed potatoes

Allergeni: Sedano, Solfiti, Latte

Tagliata di petto di pollo alle erbe provenzali con cous cous alle verdure

Provençal herb chicken breast with vegetable couscous

Allergeni: Cereali, Sedano

Burger di quinoa e spinaci con pomodori grigliati e crema all'avocado

Quinoa and spinach burger with grilled tomatoes and avocado cream

Allergeni: Cereali, Uova, Latte, Sedano

Insalatone

Salads

Insalata Cavaliere

prosciutto toscano, pomodorini freschi, bufala, olive taggiasche

Mixed salad with Tuscan ham, fresh cherry tomatoes, buffalo mozzarella, Taggiasca olives

Allergeni: Latte

Insalata della Sorgente

pomodori, carote, salmone marinato e salsa di yogurt all'aneto

Mixed salad, tomatoes, carrots, marinated salmon, and yogurt dill sauce

Allergeni: Latte, Solfiti, Pesce

Insalata di Rucola, Pere, Grana, Noci e Pecorino

Rocket Salad, pears, Grana cheese, walnuts and sheep's cheese

Allergeni: Latte, Frutta a guscio

* Alcuni pesci da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo, hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento da -20°C a -32°C conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853\2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Ricordiamo che in mancanza del prodotto fresco, potrebbe essere sostituito con un prodotto congelato, garantendo sempre una qualità elevatissima.

* Depending on the availability some food items may be frozen

Dessert

Dessert

Cremoso alla nocciola, amaretti e panna

Creamy hazelnut, macaroons and cream

Allergeni: cereali, Uova, Soia, Latte, Frutta a guscio, solfiti

Semifreddo* al cioccolato con crema di arance e zeste caramellate

Chocolate parfait with orange cream and caramelized zest

Allergeni: Uova, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Solfiti

Sorbetto Mora e Limone

Sorbets Blackberry and Lemon

Allergeni:

Sorbetto Fragola, Miele e Menta

Sorbets Strawberry, Honey and Mint

Allergeni:

Sorbetto Pera e Zenzero

Sorbets Pear and Ginger

Allergeni:

Sorbetto Limone

Sorbets Lemon

Allergeni:

Sorbetto Mela verde

Sorbets Green Apple

Allergeni:

Gelato* Artigianale dello Chef Cioccolato, Nocciola, Pistacchio e Fior di latte

Our home-made ice cream* Chocolate, hazelnut, pistachio, fior di latte

Allergeni: Cereali, Uova, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sesamo

Vini da abbinare ai nostri dessert

Morfeo Idromele antico nettare etrusco	€ 6,00
Sauternes Saint-Helene Muffato passito di Semillon e Sauvignon	€ 9,00
Magistro passito di ansonica	€ 7,00
Muffato della sala Antinori Muffato passito di Sauvignon Blanc, Grechetto, Sèmillon, Traminer e Riesling.	€ 9,00
Losna Poggio Rosso Baratti Passito di Vermentino	€ 8,00
Florus Moscadello di Montalcino	€ 7,00
Vermouth Bianco di Prato	€ 6,00
Vin Santo Geografico	€ 5,00

Bevande

Acqua Minerale – Mineral water	€ 3,50
Caffetteria	
Caffè – Espresso Allergeni: Frutta a guscio	€ 2,00
Caffè decaffeinato – caffeine-free espresso Allergeni: Frutta a guscio	€ 2,00
Caffè corretto – Espresso with spirits Allergeni: Frutta a guscio	€ 2,50
Orzo in tazza – Barley coffee Allergeni: Frutta a guscio	€ 2,50
Cappuccino – Cappuccino Allergeni: Frutta a guscio, Latte	€ 2,50
Cappuccino decaffeinato – Decaffeinated cappuccino Allergeni: Frutta a guscio, Latte	€ 2,50
Coperto – Table Service	€ 2,50

LISTA ALLERGENI	
1	Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten
2	Crostacei e derivati / Shellfish and derivatives
3	uova e derivati / Eggs and derivatives
4	Arachidi e derivati / peanuts and derivatives
5	Soia e derivati / Soy and derivatives
6	Latte e derivati / Milk and derivatives
7	Frutta con guscio / Nuts
8	Sedano e derivati / celery and derivatives
9	Senape e derivati / Mustard and derivatives
10	Sesamo e derivati / Sesame and derivatives
11	Solfiti / Sulphites
12	Lupini e derivati / Lupins and derivatives
13	Molluschi e derivati / Molluscs and derivatives
14	Pesce e derivati / Fish and derivatives

*Alcuni pesci da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo, hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento da -20°C a -32°C conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853\2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Ricordiamo che in mancanza del prodotto fresco, potrebbe essere sostituito con un prodotto congelato, garantendo sempre una qualità elevatissima.

* Some fresh fish purchased by us, for market reasons and for raw preparation, have undergone a preventive treatment by chill blasting from -20°C to -32°C in compliance with the prescription of Reg. (EC) 853\2004 annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3. We remind you that in the absence of the fresh product, it could be replaced with a frozen product, always guaranteeing very high quality.