



PKT - I

A tutela della vostra salute, si informano i gentili ospiti che i cibi e le bevande che potete trovare nei nostri locali sono cucinati e somministrati in laboratori dove si utilizzano e servono anche prodotti contenente glutine ed altri allergeni.

Non possiamo quindi escludere una contaminazione incrociata

Si consiglia in ogni caso di avvisare delle vostre allergie il personale di sala che vi aiuterà nel nostro e vostro interesse ad evitare cibi che contengono i prodotti ai quali siete allergici o intolleranti.

Antipasti

Starters

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

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

Allergeni: Cereali, Pesce, Arachidi, Latte, Solfiti, Sedano

Tagliere di finocchiona di Cinta Senese con crostini al lardo di Colonnata e pecorino toscano

Cinta Senese fennel platter with Colonnata lard croutons and Tuscan pecorino cheese

Allergeni: Latte

Degustazione di formaggi toscani locali accompagnati da miele

Scegliere quattro gusti da questa lista:

Pecorino semi stagionato rosso - Pecorino stagionato al Tartufo - Pecorino stagionato con Pere

Pecorino stagionato al Chianti - Pecorino stagionato con Pistacchio

Pecorino stagionato con scorza di Arancia candita

A tasting of local cheeses with honey

Allergeni: Latte, Frutta a guscio, Solfiti

Primi

First Course

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

Caserecce con melanzane, pomodorini e ricotta stagionata

Caserecce with eggplant, cherry tomatoes and cured ricotta

Allergeni: Uova, Latte, Cereali, Sedano

Vellutata di verdure con crostini speziati e olio al rosmarino

Vegetable carrots and ginger with spiced croutons and rosemary oil

Allergeni: Cereali, Sedano

Secondi

Main course

Filetto di nostro pescato alla piastra con verdure grigliate

Fillet of our grilled catch with grilled vegetables

Allergeni: Pesce

Caesar salad con petto di pollo dorato, pancetta, insalata verde e crostini di pane dorati

Caesar salad with golden chicken breast, bacon, green salad and golden bread croutons

Allergeni: Cereali, Soia, Latte

Polpette* di verdure, quinoa e lenticchie con maionese di soia e cutney di sedano rapa

Vegetable, quinoa and lentil meatballs* with soy mayonnaise and celeriac cutney

Allergeni: Cereali, Sedano, Soia, Senape

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

Insalata del Borgo

pomodori, bresaola, grana, rucola, avocado ed emulsione al limone

Mixed salad, tomatoes, bresaola, Grana cheese, rocket, avocado and lemon emulsion

Allergeni: Cereali, Latte

Dessert

Dessert

Cremoso al frutto della passione con ananas e frutti rossi

Creamy passion fruit with pineapple and red berries

Allergeni: Cereali, Uova, Latte, 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

Allergeni: Solfiti

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, Sémillon, 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	€ 3,00

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 prodotti della pesca utilizzati 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 fish 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.