



PKT - IV

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

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

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 zucchine con fonduta di pecorino allo zafferano

Ricotta and zucchini flan with saffron pecorino fondue

Allergeni: Uova, Latte, Sedano

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

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

Maltagliati con ragù di Suino Etrusco e scaglie di mandorle

Maltagliati with Etruscan pork ragù and almond flakes

Allergeni: Uova, Sedano, Solfiti, Frutta a guscio

Risotto con zucchine mantecato al formaggio erborinato

Risotto with zucchini, creamed with blue cheese

Allergeni: Latte, Sedano

Secondi

Main course

Trancio di salmone alla plancia con sesamo e bietola scottata

Griddled salmon steak with sesame and blanched chard

Allergeni: Sedano, Sesamo, Solfiti, Pesce

Peposo di manzo con purea di patate

Beef pepper with mashed potatoes

Allergeni: Sedano, Solfiti, Latte

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

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	€ 2,00
Allergeni: Frutta a guscio	

Caffè decaffeinato – caffeine-free espresso	€ 2,00
Allergeni: Frutta a guscio	

Caffè corretto – Espresso with spirits	€ 2,50
Allergeni: Frutta a guscio	

Orzo in tazza – Barley coffee	€ 2,50
Allergeni: Frutta a guscio	

Cappuccino – Cappuccino	€ 2,50
Allergeni: Frutta a guscio, Latte	

Cappuccino decaffeinato – Decaffeinated cappuccino	€ 2,50
Allergeni: Frutta a guscio, Latte	

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 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.