



MENU

PRANZO ALLA CARTA

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

- Caviale Baikal 10g. mousse di burro salato e pane tostato € 27,00
Caviar Cru 10g. salty butter mousse and tough bread
Allergeni: Latte, Uova di Pesce
- Cheesecake di salmone* con pomodorini confit e gel di finocchietto € 16,00
Salmon cheesecake* with confit cherry tomatoes and fennel gel
Allergeni: Pesce, Solfiti, Sedano
- Carpaccio di Black Angus marinato con rucola, grana e noci € 17,00
Black Angus carpaccio marinated with arugula, parmesan and walnuts
Allergeni: Latte, Frutta a guscio
- Insalata di farro con brunoise di verdure di stagione e scaglie di ricotta stagionata € 15,00
Spelt salad with seasonal vegetable brunoise and aged ricotta flakes
Allergeni: Cereali, Latte, Sedano

Primi

first course

- Caserecce fresche dello Chef con crema di zucchine, pomodori, cozze, gamberi* e crumble di pane alle acciughe € 17,00
Fresh Chef's caserecce with zucchini cream, mussels, shrimp and anchovy bread crumble
Allergeni: Cereali, Molluschi, Sedano, Crostacei, Uova
- Paccheri con stracciatella, guanciale croccante e pistacchio € 16,00
Paccheri pasta with stracciatella, crispy bacon and pistachio
Allergeni: Cereali, Latte, Frutta a guscio, Sedano
- Vellutata di zucchine, crostini di pane speziato alle erbe e olio altartufo € 15,00
Tuscan soup with courgette, croutons of spiced bread with herbs and truffle oil
Allergeni: Cereali, Sedano

Secondi main course

Grigliata di seppia* gamberoni* insalata novella e pomodorini € 18,00

Grilled cuttlefish* prawns* new salad and cherry tomatoes

Allergeni: Molluschi, Crostacei, Solfiti

Coniglio* in porchetta cotto a bassa temperatura, salsa demiglace, quenelle di pimenton e cipolla fondente € 24,00

Rabbit in porchetta cooked at CBT demiglace sauce, pimenton quenelle and dark onion

Allergeni: Glutine, Latte, Sedano, Solfiti

Degustazione di formaggi toscani locali accompagnati da miele

Scegliere quattro gusti da questa lista:

€ 16,00

Degustazione completa dei sei gusti di questa lista:

€ 22,00

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

Insalatone Salads

Insalata Cavaliere € 15,00

prosciutto toscano, pomodorini freschi, bufala, olive taggiasche

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

Allergeni: Latte, Frutta a guscio

Insalata del Borgo € 15,00

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

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

Allergeni: Cereali, Latte

Insalata della Sorgente € 15,00

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 € 13,00

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

Allergeni: Latte, Frutta a guscio

Dessert

Dessert

Millefoglie con crema chantilly al caramello salato e gel di fragole Mille-feuille with salted caramel chantilly cream and strawberry gel Allergeni: Cereali, Uova, Latte, Frutta a guscio	€ 10,00
Cheese cake ai Frutti Rossi* / with red berries* - al Cioccolato / with chocolate Allergeni: Cereali, Uova, Latte, Frutta a guscio, Solfiti (solo per frutti di bosco e cioccolato)	€ 8,00
Semifreddo* al pistacchio e cioccolato fondente Pistachio parfait with pistachio and plain chocolate Allergeni: Cereali, Uova, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sesamo	€ 8,00
Tiramisù con biscotti etruschi e granella di mandorle Tiramisu with Etruscan biscuits and almond grains Allergeni: Cereali, Uova, Soia, Latte, Frutta a guscio, Solfiti, Senape	€ 8,00
Lo Zuccotto* del Fondatore Founder's zuccotto Allergeni: Glutine, Uova, Latte	€ 7,00
Cantuccini di Prato con Vin Santo Cantuccini (dry tuscan biscuits with almonds) with sweet wine Allergeni: Cereali, Uova, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Senape	€ 8,00
Sorbetto alla Mela verde con Calvados Green Apple sorbet with Calvados Allergeni: Solfiti	€ 7,00
Il nostro gelato alla ricotta di capra con marmellata di fichi e noci Our goat's ricotta ice cream with fig and walnuts Allergeni: Cereali, Uova, Soia, Latte, Frutta a guscio	€ 7,00
Sorbetti Mora e Limone – Fragola, Miele e Menta – Pera e Zenzero – Limone – Mela Verde Sorbets: Blackberry and Lemon – Strawberry, Honey and Mint – Pear and Ginger – Lemon – Green Apple	€ 6,00
Gelato Artigianale dello Chef: Cioccolato – Nocciola – Pistacchio – Fiordilatte Our home-made ice cream*: Chocolate, Hazelnut, Pistachio, Fiordilatte Allergeni: Cereali, Uova, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sesamo	€ 7,00

Vini da abbinare ai nostri dessert

Allergeni: Solfiti

Morfeo Idromele antico nettare etrusco	€	6,00
Sauternes 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 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

*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.