

MENU

ACCOGLIENZA & SAPORI TOSCANI

Due portate a scelta tra antipasti, primi, secondi e pizze, dessert incluso, Bevande escluse.
Two courses to be selected among starters, main courses or pizzas, dessert, Drinks not included.

Antipasti

Souflè di merluzzo con vellutata di pomodoro datterino e porri croccanti

Cod soufflé with tomatoes cream and fried leek

Allergeni: glutine di grano, latte, uova, , pesce, arachidi

Tartare di tonno* con crema di avocado

Tuna tartare and avocado cream*

Allergeni: glutine di grano, pesce, latte

Muffin salato di ricotta e verdure con crema al formaggio e pomodorini confit

Ricotta and vegetable muffin with cheese cream and confit tomatoes

Allergeni: glutine di grano, frutta a guscio, soia, sedano, latte, uovo

Prosciutto toscano con bufala campana e pesto di pomodorini secchi

Tuscan ham with buffalo's milk mozzarella and dried little tomatoes pesto sauce

Allergeni: latte

Primi Piatti

Linguine del pescatore con cozze, pomodorini, vongole e gamberi*

*Fisherman's style linguine with mussels, clams and prawns**

Allergeni: glutine di grano, molluschi, sedano, crostacei, solfiti

Straccetti con tonno* cozze, pomodorini e bottarga

*Fresh homemade straccetti with tuna * mussels and bottarga*

Allergeni: glutine di grano, pesce, sedano, molluschi, uova, solfiti

Fusilli dello Chef con pesce fresco, pomodorini e salsa verde

Fresh home made fusilli with fish, cherry tomatoes and green sauce

Allergeni: glutine di grano, latte, uova, pesce, sedano, frutta a guscio, solfiti

Caserecce dello chef con ragù di anatra e scaglie di mandorle

Fresh home made caserecce with duck ragout and almond flakes

Allergeni: glutine di grano, frutta a guscio, sedano, uova

Gnocchetti* con fonduta di pecorino e tartufo nero di San Miniato

*Home made gnocchetti * with pecorino fondue and San Miniato black truffle*

Allergeni: glutine di grano, uova, latte, sedano

Secondi Piatti

Il nostro Baccalà* alla livornese

Stewed codfish with tomato sauce and taggiasche olives*

Allergeni: glutine di grano, pesce, sedano, frutta a guscio, arachidi

Trancio del nostro pescato con verdure grigliate

Fillet of fish with grilled vegetables

Allergeni: glutine di grano, pesce, frutta a guscio

Grigliata di seppie* con insalata e pomodorini

Grilled cuttlefish with salad and cherry tomatoes*

Allergeni: glutine di grano, molluschi, sedano

Ventaglio di tonno* al sesamo con ananas caramellato al profumo di rosmarino

Sesame seeds crust tuna steak with caramelized pineapple and rosemary scent*

Allergeni: glutine di grano, pesce, frutta a guscio, sesamo

Tagliata di manzo, pomodorini, fiori di capperi e scaglie di Grana

Sliced beef, cherry tomatoes, caper flowers and Grana cheese flake

Allergeni: glutine di grano, latte

Degustazione di formaggi toscani locali accompagnati da miele e marmellate

Tasting of local cheeses with honey and jams

Allergeni: glutine di grano, latte, sedano, frutta a guscio, solfiti

Insalatone

Insalata Cavaliere mista con pomodorini freschi e bufala

Mixed salad with fresh cherry tomatoes and buffalo milk mozzarella

Allergeni: latte

Insalata di Rucola, Pere, Grana, Noci e pecorino

Rocket salad, pears, walnuts, Grana cheese and ewe's cheese

Allergeni: latte, frutta a guscio

Insalata del borgo

Insalata mista, bresaola e Grana

Mixed salad, bresaola and Grana cheese

Allergeni: latte, sedano, trace di glutine di grano

Insalata della Sorgente

Insalata mista, salmone marinato e salsa di yogurt all'aneto

Mixed salad, marinated salmon and yogurt dill sauce

Allergeni: pesce, latte, solfiti

Le nostre Pizze

Margherita

Salsa di pomodoro toscano, mozzarella Fiordilatte e basilico fresco

Tuscan tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, fresh basil

Allergeni: glutine di grano, latte, sedano, arachidi

Prosciutto e Funghi

Salsa di pomodoro toscano, mozzarella Fiordilatte, prosciutto cotto e funghi

Tuscan tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, cooked ham, mushrooms

Allergeni: glutine di grano, latte, sedano, arachidi

Piccante

Salsa di pomodoro toscano, mozzarella Fiordilatte e salame piccante

Tuscan tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, spicy salami

Allergeni: glutine di grano, latte, sedano, arachidi

Quattro Formaggi

Selezione di quattro formaggi con mozzarella Fiordilatte e gorgonzola

Selection of cheeses with Fiordilatte mozzarella and gorgonzola (blue-cheese)

Allergeni: glutine di grano, latte, arachidi

La Bufala Campana

Pomodoro, mozzarella di bufala campana e basilico

Cherry tomatoes, Buffalo's milk mozzarella and basil's leaves

Allergeni: glutine di grano, latte, arachidi, sedano

Gelati Artigianali dello Chef

(Our artisanal ice cream)

Cioccolato, Nocciola, Pistacchio, Fior di latte

Chocolate, hazelnut, pistachio, vanilla

Allergeni: glutine di cereali, latte, uova, frutta a guscio, soia, sesamo, arachidi

Sorbetti

Mora e Limone, Fragola Miele e Menta, Pera e Zenzero, Limone, Mela Verde

Blackberry and lemon - Strawberry, honey and mint - Pear and ginger - Lemon - Green Apple

Allergeni: latte, frutta a guscio, può contenere tracce di glutine di cereali

Mela Verde con Calvados

Green apple sorbet and Calvados liqueur

Allergeni: latte, frutta a guscio, può contenere glutine di cereali, solfiti

La Nostra Dolce Tentazione

Cheese cake ai Frutti di Bosco* / with red berries* - al Cioccolato / with chocolate

Allergeni: glutine di cereali, latte, frutta a guscio, uova

Cremoso al caffè, cioccolato, amaretti e panna

Creamy with coffee, chocolate and amaretti

Allergeni: glutine di grano, latte, uova, frutta a guscio, solfiti, soia

Mousse con ananas, frutto della passione e frutti rossi*

Pineapple and passion fruit mousse

Allergeni: Glutine di grano, soia, tracce di frutta a guscio

Panna cotta ai Frutti di Bosco* oppure al Cioccolato

with red berries / with chocolate*

Allergeni: glutine di grano, latte, pesce, solfiti

Tiramisù con biscotti etruschi e granella di mandorle

Tiramisu with Etruscan biscuits and almond grain

Allergeni: uova, latte, solfiti, frutta a guscio, glutine di cereali, soia

*

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