

NON ABBIAMO IL WI-FI
PARLATE TRA DI VOI
WE DONT HAVE WI-FI
TALK AMONG YOU

MENU'

NO SOFT DRINKS
succo di mela Bio
apple juice Bio

PROPOSTE di STAGIONE

Antipasti

Millefoglie croccante di Melanzane, Burrata e Acciughe (A-G)
Crispy Millefeuille with Aubergine, Burrata and Anchovies

Tortello Casentino alla Lastra, con Carciofi e Lardo di Colonnata (A)
Tortello Casentino with Artichoke and Colonnata fat-back

Primi

Ravioloni con Lampredotto e Carciofi (A-I)
Ravioli with "Lampredotto" and Artichokes

Secondi

Uovo morbido su fonduta di Pecorino e Tartufo Nero (A-C-G)
Soft Egg, with pecorino fondue and Truffle

Faraona al forno bardata con Pancetta
Roast local Guinea Fowl with Bacon

BRUSCHETTE

2 Bruschette a scelta: Choice of 2 bruschette from the following:

Bruschetta con Pomodoro e Origano di Pantelleria - Fresh Tomatoes with Origan (A)

Bruschetta con Insalata, acciughe e capperi - Salad, Anchovies and capers (A-D)

Bruschetta con Fagioli e Aringa affumicata - Beans and Smoked Hering (A-D)

Bruschetta con Scamorza e radicchio - "Scamorza" cheese and Chicory (A-G)

Bruschetta con Ricotta e Pomodoro - Ricotta cheese and Tomatoes (A)

Brusc. con Pomodori Secchi e pecorino - Sundried tomatoes and Pecorino (A-G)

Brusc. con Pecorino e crema al tartufo - Pecorino cheese and Truffle cream (A-G)

Bruschetta con Miele e pecorino stagionato - Honey and Strong Pecorino (A-G)

Bruschetta con Lardo di Colonnata - "Colonnata" fat-back (A)

SALUMI e FORMAGGI

Tagliere del Fattore (prosciutto, capocollo, salame, finocchiona e Pecorino)(G)

The Farmer's dish (prosciutto, salami, finocchiona and pecorino cheese)

Piatto del Cavatore "Guadagni" (lardo di Colonnata con pomodoro)

Marble Quarry worker's dish ("Colonnata" fat back, fresh tomato)

Mortadella artigianale Toscana avvolta su grissino al sesamo (A)

Tuscan Artigianal Mortadella wrapped around Bread sticks

I nostri Salumi di Maiale Grigio con Formaggi" (G)

Our Salami from Grey Pork and cheeses

Giardiniera di Verdure in agrodolce

Sweet&Sour vegetables

Tagliere del Pastore (pecorini a latte crudo e pera) (G)

The Shepherd's Dish from Cortona (Raw milk sheep's cheeses with pear)

Tagliere del Gran Pastore (G)

Selezione di Formaggi a latte crudo serviti con marmellata

Selection of raw milk cheeses, served with jam

Pecorino grigliato con Rigatino di Maiale grigio (G)

Grilled sheep cheese with bacon

PRIMI PIATTI

Zuppa di Farro, Ceci (A-I)

Traditional Tuscan Farro, Chick-pea Soup

Pici alle Molliche (pane, acciuga e peperoncino) (A-D)

Homemade Spaghetti with Bread crumbs, Anchovies and Chillies

Tagliatelle con Ragù della Festa alle tre Carni* (A-I)

Tagliatelle with three meat sauce

Gnocchi al ragù bianco di Maiale Grigio e Tartufo (A)

Gnocchi with white free range Pork ragout and Truffle

SECONDI PIATTI

Bocconcini di Chianina brasati al vino Syrah di Cortona (A)

Chianina beef stew with Cortona Syrah wine

Tartara di Chianina (olio, capperi di Salina e olive taggiasche) (A)

Raw Chianina Beef (served with olive oil, capers, olives)

Il nostro Pastrami affumicato di Maiale Grigio brado e Giardiniera (A)

Our Tuscan smoked Pastrami of free range Pork with Sweet&Sour vegetables

Sfilato di Coniglio al forno con Fagiolini, Carote e Olive

Shredded roast Rabbit with Green beans, Carrots and Olives

Baccalà con Porri e Olive (A-D)

Codfish served with Leek and Olives

CONTORNI

Insalata Mista (Lattuga, Radicchio, Pomodorini, Carote....)

Salad (lettuce, cicory, cherry tomatoes, fennel...)

Ceci della Valdichiana e Rosmarino

Slocal Chick-pea and rosemary

Patate al forno

Baked Potatoes

Bietola al salto con le Noci (H)

Swiss Chard sauteed with Walnuts

Finocchi gratinati al Forno (A)

Grated Fennel

DOLCI (propria produzione)

Selezione di Formaggi da fine pasto (Erborinati e Stagionati)

Selection of cheeses for the end of the meal

Cantucci e Vin Dolce (A-C-G) (maggiorazione nostro vinsanto € 3,00)

Tuscan almond cookies with sweet wine

Lingotto di Cioccolato Vestri (senza uova, burro, farina e zucchero) (G)

Homemade Chocolate pie

Semifreddo al Croccante di mandorle* (C-G-H)

Homemade Chrouncy Parfait

Pannacotta al Gianduia e caramello salato (G)

Homemade Pannacotta with Chocolat and Hazelnuts cream

Crema Calda con zucchero di canna e biscotti (C-A)

Hot cream with brown sugar and biscuits

Dolce del Giorno (chiedi al cameriere)

Homemade Pie

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

A) Cereali che contengono glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	D) Pesce e prodotti a base di pesce	G) Latte e prodotti a base di latte	I) Sedano e prodotti a base di sedano	L) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
B) Crostacei e prodotti a base di crostacei	E) Arachidi e prodotti a base di arachidi	H) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)	J) Senape e prodotti a base di senape	M) Lupini e prodotti a base di lupini
C) Uova e prodotti a base di uova	F) Soia e prodotti a base di soia		K) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	N) Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

* I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono lavorati in azienda da fresco e sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e sicurezza come dal piano HACCP