

Antipasti

Degustazione Cuore di Prosciutto di Cinghiale & Cervo

(Prosciutti crudo stagionato derivante da cosce pesanti selezionate in Italia, stagionate per un periodo di 10/12 mesi in ambienti climatizzati con ricambio dell'aria naturale.)

€ 20,00

Degustazione di Prosciutto Valle del Leo stagionato nell' alto Appennino Tosco Emiliano

(Prosciutto crudo stagionato derivante da cosce pesanti selezionate in Italia, stagionate per un periodo di 10/12 mesi in ambienti climatizzati con ricambio dell'aria naturale.)

€ 10,00

“Uovo 62”

(Uovo Biologico del Mugello cotto a bassa temperatura servito su crema di pecorino, Fungo Porcino e sale Maldon affumicato)

€ 14,00

Carciofo Sfogliato con Crema di Pecorino

(Cuore di Carciofo Sfogliato a mano, Crema di Pecorino Toscano, Gocce di Aceto Balsamico)

€ 12,00

Scrigno Toscano

(Pan Brioche , Paté di Fegatini di Pollo al profumo di Vin Santo)

€ 10,00

Polenta Fritta con Funghi Porcini

(Polenta Gluten Free Fritta, con Funghi Porcini in bianco al profumo di nipitella)

€ 6,00

Tagliere Antichi sapori di Toscana

(Degustazione di Finocchiona IGP, Salame del Chianti e Rigatina avvolta con aglione di san Miniato)

€ 10,00



Primi Piatti:

Tagliatella ai Funghi Porcini

(Pasta all' uovo condita con Burro del Mugello e funghi Prugnoli)

€16,00

Girasole d'Anatra

(Pasta all' uovo ripiena di sugo d' anatra servita con Burro fatto a mano, Sale Maldon Affumicato, Aceto Bianco al Dattero (Acetai Malpighi) e scorza d' arancia)

€ 15,00

Fiorellino Raggio di Sole

(Pasta all' uovo ripiena di ossobuco servita con restrizione di Brodo e Aceto Balsamico IGP al Fico (Acetai Malpighi) e cascata di granelli Tostati Parmigiano Reggiano 32 Mesi)

€ 15,00

Tortellini al Grana Padano 30 mesi in Doppia Consistenza

(Tortellini di carne, Crema di Grana Padano Stagionato 30 mesi, Croccante di Grana Padano Stagionato 30mesi)

€ 13,00

Pappardelle al Ragù di Cinghiale

(Pasta all' uovo condita al Ragù di Cinghiale)

€ 13,00

Ravioli chiusi a Mano ripieni di Patata al Ragù Toscano

(Pasta all' uovo con ripieno di patata con ragù di carne Toscana)

€10,00

Tortello di Ricotta Biologica del Mugello, Mascarpone & Spinaci Burro e Salvia

(Pasta all' uovo ripiena di ricotta biologica del Mugello, mascarpone e spinaci condita con Burro e Salvia)

€ 10,00



FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI



Unione
Regionale
**CUOCHI
TOSCANI**



Carta delle Bistecche

Limosine, selezione allevata a Km 0



Limosine è una razza bovina da carne originaria della regione di Limousin nella Francia sud-occidentale. In Italia viene utilizzata come vitello da ristallo, per l'ingrasso e il macello, sia come allevamento, per ottenere femmine fattrici da inserire nella linea vacca - vitello.

Bistecca alla Fiorentina

(Le Fiorentine con Filetto saranno disponibili da un certo peso in su)

€ 5,50 al etto

Tagliata (250g C.a.)

€ 25,00

Filetto (280g C.a.)

€ 30,00

Angus Irlandese selezione



Si tratta di un raro taglio di manzo australiano, semplice da preparare anche per i meno esperti. La carne è molto aromatica e saporita e presenta un chiaro "nucleo" di grasso. Le fibre sottili e la forte marmorizzazione sono caratteristiche che rendono la carne tenera e succosa.

Tomahawk

€ 8,50 al etto

Scottona la Nobile



La Nobile è il nuovo marchio creato dalla lunga e sapiente tradizione familiare per garantire la bontà delle carni migliori, pregiate e gustose come quelle di una volta, con la sicurezza di controlli continui lungo tutta la filiera. Solo le migliori Scottone, giovani femmine di bovino che non hanno mai avuto gestazione, diventano La Nobile. Il connubio tra razze selezionate ed alimentazione controllata, prevalentemente a base di mais, è alla base della bontà delle carni La Nobile. Carni sceltissime dal sapore delicato ma intenso, gustose e succose grazie all'ottimale mazzatura.

Bistecca alla Fiorentina

(Le Fiorentine con Filetto saranno disponibili da un certo peso in su)

€ 9,30 al etto

Tagliata (250g C.a.)

€ 30,00

Filetto (280g C.a.)

€ 35,00



FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI



Unione
Regionale
**CUOCHI
TOSCANI**



AQUILE
IN BISTORAZIONE
DISTRETTO TALLI NUOVI
2019



Speciality

Quaglia ripiena

Quaglia ripiena di foie gras, adagiato su sfoglia di pane, accompagnato da pure di patata viola.

€ 35,00

Petto di Piccione

Petto di piccione laccato al miele, con semi di sesamo & papavero, bagnato ne aceto Bianco alle rose, accompagnato con asparagi saltati al profumo di anice stellato, cannella e aceto bianco all'arancia

€ 30,00

Filetti e Tagliate

Filetto al Chianti (280g ca.)

€ 25,00

Tagliata di Fiorentina Rucola & Grana PADANO 30 MESI.

€ 25,00

Tagliata di Fiorentina Radicchio Rosso & Aceto Balsamico

€ 25,00

Altra carne alla griglia

Bistecca di Maiale

€ 10,00

Salsiccia di Maiale

€ 8,00

Filetto di Cinta Senese con Porcini

€ 23,00

Contorni

Fungo Porcino alla brace

€ 5,00

Patate arrosto

€ 5,00

Fagioli Cannellini al fiasco olio E.V.O.

€ 4,00

Insalata di mista, pomodori, lattuga, radicchio

€ 3,50

Verdure Spadellate, (peperoni, melanzane, zucchine, pomodori)

€ 5,00



Dolci & Biscotteria

Sfera di Limone

Mousse di limone con all' interno mela caramellata e ribes nero

€7,00

Kube

Musse di cioccolato con granella di nocciola

€ 7,00

Rivisitazione Cheesecake

Cilindro di formaggio con anima di ribes nero, adagiato su biscotto bagnato nel succo, di brutti di bosco

€ 7,00

Tarte Tatin

Torta di mele capovolta, tipica della Francia, in cui le mele sono caramellate in burro e zucchero prima della cottura della torta.

€ 7,00

Crostata al Lampone

Pasta frolla con confettura di Lampone e lamponi

€ 7,00

Crostata di Mele

Pasta frolla con mele

€ 6,00

Cantucci & Vin Santo

Biscotto con mandorle o cioccolato o uvetta accompagnato con vin santo liquoroso

€ 5,00

Frutta di stagione

€ 5,00



Bevande

Acqua Minerale Naturale	€ 2,50
Acqua Minerale Gassata	€ 2,50
Coca Cola	€ 3,00
Coca Cola Zero	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Sprite	€ 3,00

Le Birre:

Birra Grimbergen	Blanche 6,0°	Blonde 6,7°	Double Ambrée
	€ 5,00	€ 5,50	€ 6,00

Vini della casa:

San Giovese di Rubicone.	Calice	0,25cl	0,5cl	0,75cl
	€3,00	€4,50.	€ 6,00	€ 12,00
Montelvini Bianco Frizz.	Calice.	0,25cl	0,5cl.	0,75cl
	€3,00	€ 4,50.	€. 6,00	€ 12,00
M V Bianco Fermo.	Calice.	0,25cl	0,5cl.	0,75cl
	€3,00	€ 4,50.	€. 6,00	€ 12,00



FEDERAZIONE ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI



Unione Regionale
**CUOCHI
TOSCANI**

