QUALCOSA DA BERE

SOMETHING TO DRINK

Spritz | **7€**

Americano | **7€**

Negroni | **7€**

Gin Tonic
Bombay Sapphire | **7€**
Tanqueray | **7€**
l'Ginne con botaniche del Casentino | **8€**
Roku Japanese | **9€**

BIRRA Collesi "Bionda" 33cl **6€** | 75cl **14€**
Artigianale italiana rifermentata in bottiglia dallo stile belga
Italian artisanal bottle-refermented

BIRRA Collesi "Rossa" 33cl **6,5€** | 75cl **15€**
Artigianale italiana rifermentata in bottiglia dallo stile belga
Artisanal Italian bottle-refermented

Bibite biologiche Galvanina (cola, aranciata,the al limone) | **5€**
Organic soft drinks (cola, oreangeade, lemon tea)

ACQUA E COPERTO | **3€**
WATER AND COVER CHARGE

Aquavitae

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

"Gli Echi del Bosco"

Calice di benvenuto
Welcome glass of Prosecco

Panino con sfilacci di cinghiale brasato al Chianti e chutney di arance (A,I)
Pulled Chianti-braised wild boar slider with orange chutney

Ravioli del plin ripieni di capriolo al ginepro con il suo ristretto e nocciole (A,C,G,I)
Plin ravioli stuffed with juniper-infused venison, served with its red wine reduction and toasted hazelnuts

Quaglia farcita, sedano rapa e tartufo (A,C,I)
Stuffed quail with celeriac and truffle

50 €

"Trame d'autunno"

Calice di benvenuto
Welcome glass of Prosecco

Millefoglie di topinambur e patate, crema di zucca alla salvia e tartufo nero (G,I)
Jerusalem artichoke and potato mille-feuille, sage-infused pumpkin cream, and fresh black truffle

Pici tirati a mano con crema di cavolo nero, mollica croccante e pecorino (A)
Hand-pulled pici pasta with Tuscan kale cream, crispy breadcrumbs, and aged Pecorino cheese

Zucca Delica al forno con fonduta di pecorino di Pienza e tartufo nero (G)
Baked Delica pumpkin with Pienza pecorino fondue and fresh black truffle

40 €

"Ricordi della Nonna"

Tagliatelle all'uovo con ragù d'ocio (A,C,I)
Handmade egg tagliatelle with "Ocio" (traditional goose) ragù

Coniglio fritto (A,C)
Deep fried rabbit

25 €

(Acqua e coperto inclusi nei menù degustazione)
(Water and cover charge included in the tasting menus)

Aria di montagna

Ogni giovedì sera

L'aria si fa più fredda, le giornate si accorciano e viene voglia
di rifugiarsi al caldo, magari in una baita in montagna,
davanti a un buon piatto e a un bicchiere di vino.

Con Aria di Montagna vogliamo farvi vivere proprio quella sensazione,
portando a tavola i profumi e i sapori della tradizione montanara,
con un menù che cambia ogni mese seguendo la stagione.

Acqua e coperto inclusi
Il vino può accompagnare il percorso secondo gradimento.

45€ a persona

Sembra d'esse al mare

Ogni Venerdì sera

Un viaggio che porta il profumo del mare direttamente alla nostra tavola.
Ogni venerdì, selezioniamo il miglior pescato per offrirvi un percorso ispirato alla
tradizione e alla freschezza del mare.

Si apre con una sequenza di assaggi di mare, prosegue con un primo piatto
che racconta la tradizione marinara e continua con un secondo
dove il pesce resta protagonista.

Acqua e coperto inclusi
Il vino può accompagnare il percorso secondo gradimento.

45€ a persona

PER COMINCIARE

STARTERS

Tartare di vitello, maionese alle castagne affumicate e nocciole (C,H) | **15€**
Veal tartare with smoked chestnut mayonnaise and hazelnuts

Panino con sfilacci di cinghiale brasato al Chianti e chutney di arance (A,I) | **15€**
Pulled Chianti-braised wild boar slider with orange chutney

Millefoglie di topinambur e patate,
crema di zucca alla salvia e tartufo nero (G,I) | **14€**
Jerusalem artichoke and potato mille-feuille,
sage-infused pumpkin cream, and fresh black truffle

Uovo croccante, crema di cavolo nero,
morbido di fagioli zolfini e cialda di pane (A,C) | **14€**
Crispy poached egg, Tuscan kale cream,
smooth Zolfino bean purée, and bread wafer

Zucca Delica al forno con fonduta di pecorino di Pienza e tartufo nero (G) | **14€**
Baked Delica pumpkin with Pienza pecorino fondue and fresh black truffle

Degustazione di bruschette (A,D,G) | **10€**
pecorino e porcini*, lardo e tartufo, cavolo nero, crostino nero toscano
Bruschetta selection
pecorino cheese and mushrooms*, lard and truffle, Tuscan Kale, chicken liver sauce

“Il Toscano” (A,D,G,N) | **14€**
salumi, bruschette, pecorino, pappa al pomodoro
Cold cuts, bruschette, pecorino cheese, tomato soup

Aquavitae

PER PROSEGUIRE

MAIN COURSES

La Pasta

Tagliatelle all'uovo con ragù d'ocio (A,C,I) | **15€**
Egg tagliatelle with "Ocio" (traditional goose) ragù

Ravioli del plin ripieni di capriolo al ginepro con il suo ristretto e nocciole (A,C,G,I) | **17€**
Plin ravioli stuffed with juniper-infused venison, served with its red wine reduction and toasted hazelnuts

Spaghetti allo zafferano con pecorino e polvere di cipolla (A,G) | **14€**
Saffron spaghetti with pecorino cheese and onion powder

Pici tirati a mano con crema di cavolo nero, mollica croccante e pecorino (A) | **14€**
Hand-pulled pici pasta with Tuscan kale cream, crispy breadcrumbs, and aged Pecorino cheese

Tagliolini all'uovo con crema di topinambur e tartufo (A,C,H) | **15€**
Handmade egg tagliolini with creamed Jerusalem artichoke and fresh black truffle

Aquavitae

PER PROSEGUIRE

MAIN COURSES

La Carne

Coniglio fritto (A,C) | **16€**
Deep fried rabbit

Quaglia farcita, sedano rapa e tartufo (A,C,I) | **20€**
Stuffed Quail with celeriac and truffle

Tagliata | **20€**
Grilled beef slices
Aggiunta di porcini* – Addition of porcini mushrooms* **3€**
Aggiunta di tartufo fresco – Addition of truffle **4€**

Filetto di maiale cbt , riduzione di Vin Santo e prugne e radicchio stufato | **20€**
Slow-cooked pork tenderloin with Vin Santo and prune reduction and braised radicchio

Filetto con riduzione di aceto balsamico (N) | **24€**
Beef fillet with balsamic vinegar sauce

Filetto con lardo | **24€**
Beef fillet with lard

Filetto con porcini*, pecorino e tartufo fresco (G) | **28€**
Beef fillet with porcini mushrooms*, pecorino cheese and fresh black truffle

Lombo di cinghiale cbt con lardo,purè di castagne e porcini (G) | **22€**
Slow-cooked wild boar loin with lardo, chestnut purée, and porcini mushrooms

PER ACCOMPAGNARE

SIDE DISHES

Insalata | **5€**
Salad

Patatine fritte* | **5€**
Deep fried* potatoes

Patate al rosmarino | **6€**
Rosemary potatoes

Fagioli zolfini | **7€**
Zolfini Beans

Spinaci* saltati | **5€**
Spinach*

Cipolle al forno | **6€**
Baked onions

Cavolo nero stufato | **6€**
Braised Tuscan kale

PER CONCLUDERE

DESSERTS, SWEET WINE AND SPIRITS

Desserts

Mousse al mandarino e cardamomo con gelèe al Campari (G) | **7€**
Mandarin and cardamom mousse with Campari jelly

Bianco Mangiare alle mandorle con composta di frutti rossi (H) | **7€**
Traditional almond biancomangiare served with red berry compote

Panna cotta con salsa speziata ai fichi secchi (G,N) | **7€**
Panna cotta with spiced dried fig sauce

Cremoso al cioccolato fondente, caramello salato e crumble alle nocciole (A,C,G,H) | **7€**
Dark chocolate cremoso with salted caramel and hazelnut crumble

Mousse di mascarpone al caffè e sbriciolata di Cantucci (A,G) | **7€**
Espresso mascarpone mousse topped with crunchy Cantucci crumble

Sweet wine

Bronzante Passito IGT - Malvasia, Trebbiano Toscano | **5€**
Tenuta la Pineta - Castiglion Fibocchi

Il Passito - Trebbiano, Crepolino, Canaiolo | **8€**
Podere Bellosguardo - Pratovecchio Stia

Idamo Passito IGT - Trebbiano, Malvasia, Albana | **5€**
Perelli - Bucine

Vinsanto del Chianti Occhio di Pernice - Sangiovese | **9€**
Tenute di Fraternita - Arezzo

Spirits

Amari e digestivi | **4€**
Grappe bianche | **4€**
Grappe invecchiate | **5€**
Aqua Di Vitae - Mazzetti d'Altavilla | **6€**
Fior D'Of Acquavite d'uva barriccata - Bonollo | **10€**
Rum Mantuano - Diplomatico (Venezuela) | **7€**
Rum Baroko - Don Papa (Filippine) | **9€**
Gin I'Ginne con botaniche del Casentino - Nicchie di Toscana | **7€**
Gin I'Ginne con botaniche del Casentino e ginepro rosso – Nicchie di Toscana | **7€**
Gin Roku - Suntory (Giappone) | **7€**
L'amaro con botaniche del Casentino - Nicchie di Toscana | **5€**
Amaro Etrusco - Morelli | **4€**
Kentucky Straight Bourboun Whiskey (Kentucky) | **8€**
Black Bush Whiskey - Bushmills (Irlanda) | **6€**
Meisei Whisky - Akashi (Giappone) | **12€**
Caffè (Espresso, Espresso decaffeinato, orzo) | **1,5€**
Correzione caffè | **1€**

ALLERGENI

ALLERGENS

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari prima dell'ordinazione.
Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.
Customers have to communicate any allergies or food intolerances to the staff before ordering. Cross-contamination during service cannot be excluded.

Legenda allergeni:
A) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
B) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
C) UOVA e prodotti a base di uova
D) PESCE e prodotti a base di pesce
E) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
F) SOIA e prodotti a base di soia
G) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
H) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
I) SEDANO e prodotti a base di sedano
L) SENAPE e prodotti a base di senape
M) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
N) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
O) LUPINI e prodotti a base di lupini
P) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Allergens key:
A) CEREALS containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof
B) CRUSTACEANS and products thereof
C) EGGS and products thereof
D) FISH and products thereof
E) PEANUTS and products thereof
F) SOYBEANS and products thereof
G) MILK and products thereof (including lactose)
H) NUTS such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products
I) CELERY and products thereof
L) MUSTARD and products thereof
M) SESAME seeds and products thereof
N) SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2
O) LUPIN and products thereof
P) MOLLUSCS and products thereof

*** IL PRODOTTO PUÒ ESSERE SURGELATO O CONGELATO, IN BASE ALLA STAGIONE E ALLA REPERIBILITÀ DELLO STESSO.**

* THE PRODUCT MAY BE FROZEN DEPENDING ON THE SEASON AND AVAILABILITY.