

Un desiderio realizzato

Osteria Uno Uno Due Sei

1 1 2 6

*Vino, olio e tutti i prodotti che la terra di Cinciano genera e produce,
sono oggi tradotti in piatti contemporanei, dal carattere unico.*

Alberto e Sara

*riescono a coniugare il gusto del buono con l'arte e la tradizione
che contraddistingue la Fattoria di Cinciano.*

Quanto si propone

all'OSTERIA 1 1 2 6,

è qualcosa che va al di là dei piaceri della tavola.

*Si vuol dar corpo ad un'emozione complessa da descrivere,
ma che prende vita appena accolti con semplice eleganza dalla nostra*

Gioia

*e ci si accomoda alla nostra tavola, in una cornice magica com'è quella
della Fattoria di Cinciano.*



‘ Uno Uno Due Sei ‘

*Cucina Tradizionale
Contemporanea*

*Mettiamo sempre amore e passione in quello che facciamo ogni
giorno
Selezioniamo personalmente prodotti freschi, di filiera e biologici,
portiamo avanti il pensiero e la nostra filosofia di cucina sana.
La nostra esperienza professionale ci ha portato ad utilizzare
nuove tecniche di cottura e conservazione per preservare ed
esaltare
le caratteristiche organolettiche di un prodotto sano e genuino.*

*In conformità con quanto previsto dal Reg. CEE 1169/2011,
la informiamo che nei piatti del nostro menù
potrebbero essere presenti tutti gli allergeni.
La invitiamo pertanto, prima di fare il suo ordine a comunicarci
eventuali allergie o intolleranze
al fine di rispondere al meglio alle sue esigenze.*

*E' disponibile, su sua richiesta,
l'elenco dei piatti con relativi allergeni contenuti*



MENU' DEGUSTAZIONE

Su richiesta con variazione Vegetariana e Gluten Free

Tacchinella, pomodori e prezzemolo

*Straccetti di tacchinella,
salsa verde, pomodori confit e senapi*

Riso e verdure

*Carnaroli 'Riserva' mantecato all' EVO di Cinciano,
con verdure di stagione crude e cotte*

Rostinciana, gazpacho e fagiolini

Rostinciana in crosta di pane con gazpacho ed insalata di fagiolini

Vin Santo e Cantucci

Crema brulé al Vin Santo di Cinciano, con il nostro gelato ai cantucci

€ 38,00

La Fattoria di Cinciano in Abbinamento

*Cinciano Bianco
Cinciano Gotifredo Rosé
Cinciano Chianti Classico
Vin Santo di Cinciano*

€ 12,00

*. La divisione del Menù degustazione per uno o più componenti del tavolo,
ha un supplemento di € 20.00 per persona o € 6.00 per ogni singola portata .*



“ I CLASSICI “

I Salumi
artigianali e di Suino Grigio

€ 12,00

“La Fiorentina”
servita con le nostre patate al sale grosso e rosmarino

€ 4,50 Hg

I Formaggi
*Biologici di pecora a latte crudo,
serviti con marmellate di frutta di Cinciano*

€ 12,00

ANTIPASTI

Frisella, verdure e basilico
*Frisella a mo' di Panzanella,
con verdure croccanti e gelato al basilico*
€ 12,00

Chianina, Chianti Classico e maionese
*Carpaccio di manzo marinato nel Chianti Classico,
vinacce e maionese al pepe rosa*

€ 14,00

Tacchinella, pomodori e prezzemolo
*Straccetti di tacchinella,
salsa verde, pomodori confit e senapi*

€ 13,00

Baccalà, pesche e tartufo
*Baccalà in olio cottura,
insalata di pesche e tartufo nero estivo*

€ 16,00



PRIMI

Fagioli, rognone, birra e zenzero

*Crema di fagioli Perlina,
rognone di vitello cotto nella birra ed olio allo zenzero*

€ 13,00

Riso e verdure

*Carnaroli 'Riserva' mantecato all' EVO di Cinciano,
con verdure di stagione crude e cotte*

€ 14,00

Pici, patate e guanciale

Pici fatti a mano mantecati con patate e guanciale croccante

€ 14,00

Ricotta, bieta e zucchine

Gnudi di ricotta e bieta, con zucchine ed erbette

€ 13,00



SECONDI

Baccalà, peperoni e cipolla

*Trancio di baccalà e peperoni arrostiti
con cipolla di Certaldo in agrodolce*

€ 18,00

Quaglia, patata, uovo e patè

*Quaglia ruspante di Boscona alla diavola,
il suo uovo e patè con patata al rosmarino*

€ 18,00

Rostinciana, gazpacho e fagiolini

Rostinciana in crosta di pane con gazpacho ed insalata di fagiolini

€ 18,00

Melanzana alla parmigiana

*Melanzana grigliata, purea di pomodoro, olive e capperi
con fonduta di parmigiano e timo*

€ 18,00



DOLCI

Vin Santo e Cantucci

Crema brûlée al Vin Santo di Cinciano con il nostro gelato ai cantucci

€ 7,00

Ciccolato, arancia e amaretto

*Semifreddo di cioccolato fondente e amaretto
con salsa all'arancia e crumble*

€ 8,00

Frolla, limone e robiola

Frolla con crema al limone e spuma di robiola

€ 8,00

Pere, noci e caramello

Bavarese alle pere, bisquit alle noci e caramello salato

€ 8,00

I Cantucci ed il Vin Santo

Cantucci artigianali con farine macinate a pietra serviti con il nostro vin santo

€ 6,00

