

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.

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



MENU' DEGUSTAZIONE

Su richiesta con variazione Vegetariana e Gluten Free

Lingua, rape e acciughe

Lesso di Lingua di vitello, giardiniera di rape e acciughe

Riso, cavolo nero, cinta e bergamotto

Carnaroli 'Riserva' mantecato all' EVO di Cinciano,
con cavolo nero, lardo di Cinta e bergamotto

Baccalà, broccoli, mandorle e lamponi

Trancio di baccalà, broccoli, mandorle bruciate e lamponi

Vin Santo e Cantucci

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

La Fattoria di Cinciano in Abbinamento

Cinciano Bianco

Cinciano Gotifredo Rosé

Cinciano Chianti Classico

Vin Santo di Cinciano

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

Lingua, rape e acciughe

Lesso di Lingua di vitello, giardiniera di rape acciughe

€ 12,00

Chianina, Chianti Classico e maionese

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

€ 14,00

Uovo alla carbonara

Tuorlo marinato, spuma al cacio e pepe
e guanciale croccante

€ 13,00

Formaggio di pecora, zucca e funghi

Stracchino stagionato a latte crudo,
grigliato e servito con purea di zucca e funghi sott'olio

€ 14,00



PRIMI

Fagioli, cipolla e parmigiano

Crema di borlotti, cipolla di Certaldo cotta sotto la cenere
e bucce di parmigiano arrostito

€ 13,00

Riso, cavolo nero, cìnta e bergamotto

Carnaroli 'Riserva' mantecato all' EVO di Cinciano,
con cavolo nero, lardo di Cìnta e bergamotto

€ 14,00

Pasta fresca, agnello e carciofi

Trenette fatte in casa di grano cappelli,
con sugo di agnello, porro e carciofi

€ 14,00

Pane, trippa e cime di rapa

Lasagnetta croccante di pane sciocco,
trippa al sugo e cime di rapa ajo e peperoncino

€ 14,00



SECONDI

Baccalà, broccoli, mandorle e lamponi
Trancio di baccalà, broccoli, mandorle bruciate e lamponi

€ 18,00

Fagiano, puntarelle e frutta secca
Il Fagiano dell'agricola Cresta Rossa
in doppia cottura, frutta secca e puntarelle

€ 22,00

Maialino, scarola, albicocche
Maialino da latte del Casentino: trancio e fegatello,
con scarola stufata e albicocche passite

€ 18,00

Ceci, patate e verdure
Hamburger di ceci e patate
con verdure croccanti e cialda di parmigiano

€ 18,00



DOLCI

Vin Santo e Cantucci

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

€ 7,00

Zuppa Inglese

Composizione di pan di spagna , crema, cioccolato ed alchermes

€ 8,00

Carote, mandorle e timo

Torta di carote e mandorle con gelato al timo

€ 8,00

Dolce Cinciano

Budino al fondente, gelato all'Evo di Cinciano e salsa all'uva

€ 8,00

I Cantucci ed il Vin Santo

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

€ 6,00

