

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 BAMBINI

### La Pasta Artigianale

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| All'extravergine di Cinciano | € 6.00  |
| Al pomodoro                  | € 10.00 |
| Al ragù di Chianina          | € 12.00 |

### La carne Locale

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Hamburger di Manzo<br>con patate | € 14.00 |
| Hamburger di pollo<br>con patate | € 14.00 |

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Gelato crema e cioccolato | € 5.00 |
|---------------------------|--------|

### Menu 3 portate

€ 25.00



## MENU' DEGUSTAZIONE

**Burrata, fagiolini e nocciole**

Burrata affumicata

Fagiolini ad insalata e nocciole

**Pennette, piselli, bufala e porchetta**

Pennette artigianali di grano Cappelli, crema di piselli,  
bufala stracciata e porchetta del Casentino

**Vin Santo e Cantucci**

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

€ 30.00

## MENU' DEGUSTAZIONE

**Baccalà, pomodoro, melone e lime**

Crudo di Baccalà con panzanella di pomodoro,  
melone e lime

**Carnaroli, pomodoro e parmigiano**

Risotto mantecato all' EVO di Cinciano, con pomodoro  
Bio del litorale Toscano, e fonduta al parmigiano reggiano

**Maiale, gremolada e patate**

Tagliata di maiale del casentino con gremolada ed insalata di patate

**Yogurt, mango e mandorle**

Semifreddo allo yogurt, salsa al mango e croccante alle mandorle

€ 38.00

Su richiesta la variazione Vegetariana e Gluten Free

**Degustazione dei vini di Cinciano in Abbinamento**

€ 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

€ 45.00 kg

### I Formaggi

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

€ 12,00

## ANTIPASTI

### Baccalà, pomodoro, melone e lime

Crudo di Baccalà con panzanella di pomodoro, melone e lime

€ 13,00

### Chianina, Timo e Tabasco

Battuta di Chianina al coltello, timo, tabasco e le nostre salse

€ 14,00

### Pollo e verdure

Insalata di pollo ruspante, con giardiniera di verdure

€ 13.00

### Burrata, fagiolini e noccioline

Burrata affumicata,  
fagiolini ad insalata e noccioline

€ 12,00



## PRIMI

### Verdure e semenze

Passato di verdure, EVO di Cinciano e semi tostati

€ 10,00

### Camaroli, pomodoro e parmigiano reggiano

Risotto mantecato all' EVO di Cinciano,  
con pomodoro Bio del litorale Toscano, e fonduta al parmigiano reggiano

€ 13,00

### Ravioli, melanzane e cipollotto

Ravioli alle erbe, con melanzane arrostate, rucola e cipollotto

€ 14,00

### Pennette, piselli, bufala e porchetta

Pennette artigianali di grano Cappelli, crema di piselli,  
bufala stracciata e porchetta del Casentino

€ 12,00

## SECONDI

### Baccalà, zucchine, salvia e zenzero

Trancio di baccalà in olio cottura 62° zucchine marinate, salvia e zenzero

€ 18,00

### Manzo, taccole e pomodori

Controfiletto di Manzo grigliato, taccole e pomodori arrosto

€ 18,00

### Coniglio, birra e peperoni

Coniglio arrostito alla birra scura con peperoni

€ 18,00

### Maiale, gremolada e patate

Tagliata di maiale del casentino con gremolada ed insalata di patate

€ 18,00



## DOLCI

### Vin Santo e Cantucci

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

€ 7,00

### Yogurt, mango e mandorle

Semifreddo allo yogurt, salsa al mango e croccante alle mandorle

€ 8,00

### Tè Matcha, riso e sesamo nero

Crema di tè Matcha, biscotto al riso e gelato al sesamo nero

€ 8,00

### Frutta e mandorle

Frutta sciroppata, crumbles alle mandorle e sorbetto i frutta

€ 8,00

### I Cantucci ed il Vin Santo

Cantucci artigianali con farine macinate a pietra  
serviti con il Vin Santo di Cinciano

€ 6,00

