

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
Al pomodoro	€ 10
Al ragù di Chianina	€ 12

La carne Locale

Hamburger di Manzo con patate	€ 14
Hamburger di pollo con patate	€ 14

Gelato crema e cioccolato	€ 5
---------------------------	-----

Menu completo

€ 25



UN PO' DI OSTERIA

Rapa, puntarelle e dragoncello

Tortino di rapa, rapette e puntarelle ad insalata
con salsa al dragoncello

Spaghettoni, porro, bottarga e topinambur

Spaghettoni artigianali mantecati con porro, bottarga e topinambur

Vin Santo e Cantucci

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

€ 30

Degustazione dei vini di Cinciano in Abbinamento

€ 10

DEGUSTA OSTERIA

Frolla, cavolo, cipolla e capperi

Tatin di frolla salata, cavolo capuccio arrostito,
cipolla di Certaldo in agrodolce e frutto del capperone

Carnaroli, pajata, patate

Risotto mantecato all' EVO di Cinciano,
con patate e pajata arrostita al finocchietto

Manzo, cavolo nero e funghi

Coda di manzo brasata, cavolo nero e funghi grigliati sott'olio

Brownie nocciole ed agrumi

Brownie alle nocciole, crema inglese agli agrumi e gelato alla crema

€ 38

Degustazione dei vini di Cinciano in Abbinamento

€ 15

Su richiesta la variazione Vegetariana e Gluten Free

La divisione del Menù degustazione per uno o più componenti del tavolo,
ha un supplemento di € 20.00 per persona



I CLASSICI

I Salumi

Artigianali e di Suino Grigio

€ 12

“La Fiorentina”

Servita con le nostre patate al sale grosso e rosmarino

€ 45 kg

I Formaggi

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

€ 12

ANTIPASTI

Frolla, cavolo, cipolla e capperi

Tatin di frolla salata, cavolo cappuccio arrostito,
cipolla di Certaldo in agrodolce e frutto del capperi

€ 11

Rapa, puntarelle e dragoncello

Tortino di rapa, rapette e puntarelle ad insalata
e salsa al dragoncello

€ 11

Chianina e Sangiovese

Carpaccio di Chianina marinato nel Chianti Classico,
maionese alle vinacce ed erbe

€ 14

Lampredotto, pane e pomodoro

Lampredotto tradizionale, consistenze di pane,
salsa verde e pomodori secchi

€ 10



PRIMI

Pasta, fagioli e cicoria

Zuppa ai 5 fagioli, mezze maniche di grano cappelli e sfere di cicoria

€ 12

Carnaroli, pajata e patate,

Risotto mantecato all' EVO di Cinciano,
con patate arrostate e pajata al finocchietto

€ 15

Pasta fresca, cacciagione e cavolo romano

Pappardella ripiena di cacciagione, cavolo romano ripassato,
e ricotta salata

€ 14

Spaghettoni, porro, bottarga e topinambur

Spaghettoni artigianali mantecati con porro, bottarga e topinambur

€ 13

SECONDI

Baccalà, zucca e ceci

Baccalà e zucca arrosto con croccante e purea di ceci

€ 18

Maiale, broccoli e liquirizia

Costina di maiale in crosta di cacio e pepe,
broccoli e polvere di liquirizia

€ 18

Manzo, cavolo nero e funghi

Coda di manzo brasata, cavolo nero e funghi grigliati sott'olio

€ 18

Piccione, sedano rapa e olive

Petto e coscia di piccione, sedano rapa e le nostre olive all'arancia

€ 18



DOLCI

Vin Santo e Cantucci

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

€ 7

Brownie, nocciole ed agrumi

Brownie alle nocciole, crema inglese agli agrumi e gelato alla crema

€ 8

Crostatina, mele e cachi

Crostatina calda con mele cotogne e gelato ai cachi

€ 8

Cioccolato, ricotta e caffè

Zuppetta di cioccolato amaro 85%,
cremoso di ricotta e cannella con bisquit al caffè

€ 8

I Cantucci ed il Vin Santo

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

€ 6

