

*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*



## **IL DEGUSTA CINCIANO**

*Su richiesta la versione Vegetariana e Gluten Free*

### **Misticanza, grano e lamponi**

*Misticanza selvatica di campo, grano e lamponi*

### **Riso, asparagi e pancetta**

*Carnaroli 'Riserva' mantecato all'extra vergine di Cinciano,  
con asparagi e pancetta croccante*

### **Maialino, zafferano e bietole**

*Trancio di Maialino, cremoso di patate ai pistilli di zafferano e tortino di bietole*

### **Vin Santo e Cantucci**

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

€ 38,00

### **La Fattoria di Cinciano in Abbinamento**

*Cinciano Bianco IGP*

*Cinciano Rosé IGP*

*Cinciano Chianti Classico DOCG*

*Vin Santo DOC*

€ 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 PIATTI DELLA TRADIZIONE TOSCANA*

### *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*

*pecorini, artigianali e Biologici a latte crudo*

€ 8,00

## *ANTIPASTI*

### *Suino Grigio e finocchietto*

*Prosciutto di Suino Grigio 24 mesi con pan brioche al finocchietto selvatico*

€ 10,00

### *Misticanza, grano e lamponi*

*Misticanza selvatica di campo con grano e lamponi*

€ 9,00

### *Chianina, Chianti Classico e maionese*

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

€ 13,00

### *Quinto quarto, pecorino e menta*

*Crocchetta di trippa, fonduta di pecorino ed olio alla menta*

€ 10,00



## **PRIMI PIATTI**

### ***Cannellini, cipolla e fegatelli***

*Crema di cannellini, cipolla di Certaldo grigliata e fegatelli allo spiedo*

€ 12,00

### ***Ricotta, pomodoro e basilico***

*Soffice di ricotta vaccina, zuppetta di pomodoro crudo e basilico*

€ 10,00

### ***Riso, asparagi e pancetta***

*Carnaroli 'Riserva' mantecato all'extra vergine di Cinciano,  
con asparagi e pancetta croccante*

€ 14,00

### ***Pasta, maialino, fave e pecorino***

*Mezze maniche di grano cappelli, al sugo bianco di maialino con favette e pecorino*

€ 13,00

## **SECONDI**

### ***Baccalà, riso e fagiolini***

*Baccalà affumicato, insalata di riso nero e fagiolini*

€ 18,00

### ***Maialino, zafferano e bietole***

*Trancio di Maialino, cremoso di patate ai pistilli di zafferano e tortino di bietole*

€ 18,00

### ***Agnello, piselli ed olive***

*Agnello spadellato con piselli e olive*

€ 18,00

### ***Pollo e peperoni***

*Petto di pollo di cortile e la sua coscia con peperoni arrostiti*

€ 18,00



## **DOLCI**

### ***Vin Santo e Cantucci***

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

€ 7,00

### ***Panna e Fragole***

*Pannacotta al limone, sorbetto alle fragole e crumble alle mandorle*

€ 8,00

### ***Tiratisù***

*Crema di mascarpone,  
biscotto croccante al cioccolato e caffè espresso*

€ 8,00

### ***Cioccolato, liquirizia e ricotta***

*Brownie al cioccolato, parfait alla liquirizia e gelato alla ricotta*

€ 8,00

### ***I Cantucci ed il Vin Santo***

€ 6,00

