

CENA - DINNER

19.30 - 22.00

ANTIPASTI - STARTERS

Salumi artigianali Toscani e di Suino Grigio
Selection of artisanal Tuscan cold cuts of 'Grey Pig'
16

**Formaggi Selezione toscana: Pecora vs Capra
serviti con marmellate di frutta di Cinciano**
Tuscan selection of cheeses: Sheep vs Goat
served with fruit compote made with Cinciano's fruit
16

Chianina a carpaccio, grano cappelli e verdure invernali
'Chianina' raw carpaccio, grano cappelli and seasonal vegetables
15

Caciotta fresca del Mugello arrostita, zucca e cime di rapa
Roasted cheese, with pumpkin and turnip greens
14

Fegatini patè a mò di "Rocher", pan brioche e cipolle
Liver Paté "Rocher" style, pan brioche and onion
14

PRIMI - FIRST COURSE

Zuppa crema di cannellini, spinaci, pomodori arrosto e arachidi
Cream of cannellini beans, spinach and peanuts
13

Risotto carnaroli, affumicato, mantecato all'EVO di Cinciano, lardo e cardoncelli
Smoked carnaroli risotto, creamed with Cinciano EVO, lard and cardoncelli mushrooms
16

Gnudi di capra, cicoria e porri
Homemade goat cheese gnocchi, chicory and leek
15

Millerighe di semolato "Fabbri", broccoli, salsiccia e stracchino del Mugello
Pasta 'Fabbri' millerighe, broccoli, sausage and stracchino cheese
15

Mezze penne Bio di grano Cappelli del "Podere Pereto" al ragù di Chianina IGP
Penne pasta with Chianina beef IGP ragù
12



SECONDI - MAIN COURSE

Verdure di stagione, composte a tortino

Seasonal vegetables flan

20

Baccalà alla puttanesca con pane croccante

Cod fish "Puttanesca" style and crunchy bread

22

Manzo coda brasata, cavolo nero e polenta di mais pignoletto rosso

Braised tail beef with black cabbage and local corn polenta

22

Piccione petto e coscia, con ceci e verza rossa

Pigeon with chickpeas and red savoy cabbage

26

Fiorentina servita con patate al sale grosso e rosmarino

Florentine T- Bone steak with roasted potatoes

50 kg

DOLCI - DESSERTS

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

Creme brulè with Vin Santo wine DOC and cantucci biscuits ice cream

8

Brownie al fondente, gelato al pepe rosa e croccante alle mandorle

Dark chocolate brownie with pink pepper ice cream and almond brittle

8

Bavarese al mandarino e rosmarino con biscotto morbido al pistacchio

Tangerine flavoured with rosemary and soft pistachio biscuit

8

Tiramisù crema al mascarpone, savoiardi e caffè

Tiramisù with mascarpone cheese cream, savoiardi biscuits and coffee

8

Cantucci e Vin Santo cantucci artigianali di 'Opera waiting' con farine macinate a pietra

serviti con il Vin Santo DOC di Cinciano

Vin Santo wine DOC and artisanal cantucci biscuits

7

Coperto - Cover charge 3



UN PO' DI A BIT OF

Chianina a carpaccio, grano cappelli e verdure invernali
'Chianina' raw carpaccio, grano cappelli and seasonal vegetables

Millerighe di semolato "Fabbri", broccoli, salsiccia e stracchino del Mugello
Pasta 'Fabbri' millerighe, broccoli, sausage and stracchino cheese

Creme brulè al Vin Santo DOC di Cinciano con il nostro gelato ai cantucci
Creme brulè with Vin Santo wine DOC and cantucci biscuits ice cream

35

Degustazione vini di Cinciano in abbinamento
Cinciano Wine pairing

12

DEGUSTA ... TASTING ...

Caciotta fresca del Mugello arrostita, zucca e cime di rapa
Roasted cheese, with pumpkin and turnip greens

Risotto carnaroli, mantecato all'EVO di Cinciano, lardo e cardoncelli
Smoked carnaroli risotto, creamed with Cinciano EVO, lard and cardoncelli mushrooms

Manzo coda brasata, cavolo nero e polenta di mais pignoletto rosso
Braised tail beef with black cabbage and local corn polenta

Brownie al fondente, gelato al pepe rosa e croccante alle mandorle
Dark chocolate brownie with pink pepper ice cream and almond brittle

50

Degustazione vini di Cinciano in abbinamento
Cinciano Wine pairing

18

