

IL MENÙ TOSCANO

TUSCANY MENÙ

BRUSCHETTA SALSICCIA E STRACCHINO € 8,00
Bruschetta sausage and stracchino cheese (1,7)

PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P. , MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
BRUSCHETTA ALL'OLIO DI FRANTOIO € 12,00
Tuscan ham, mozzarella cheese, bruschetta with frantoio oil (1,7)

TORTELLONE GARFAGNINO AL RAGÙ DI CINTA SENESE € 12,00
garfagnino ravioli with cinta senese ragout (3,7,8)

RIBOLLITA TOSCANA € 10,00
Tuscany ribollita soup (1)

SALSICCIA DELLA GARFAGNANA CON FAGIOLI ALL'UCCELLETTO € 13,00
Garfagnana sausage with Stewed beans

TAGLIATA DI CHIANINA ALLA GRETTA (SOLO COTTURA AL SANGUE) € 16,00
Chianina Sirlion Beef (served only rare) with balsamic vinegar

PATATE AL ROSMARINO € 4,00
baked potatoes

INSALATA MISTA (VERDE E POMODORI) € 6,00
Mixed salad (green salad and tomatoes)

PANE E OLIO € 8,00
Bread and Oil (1)

I NOSTRI ANTIPASTI OUR APPETIZERS

PANE , BURRO, ALICI € 13,00
Bread, butter, anchovies (1,4,7)

UOVO A BASSA TEMPERATURA, FONDUTA DI PECORINO DI PIENZA,
NOCCIOLE TOSTATE € 11,00
Low temperature Egg, Pecorino di Pienza cheese fondue, hazelnut (3,7,8)

CARPACCIO DI BLACK ANGUS, CAPRINO ALL'ERBA CIPOLLINA,
TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 16,00
Black Angus carpaccio, goat cheese with chives, black truffle (7)

TARTARE DI SALMONE, CAVOLO VIOLA IN AGRODOLCE,
RIDUZIONE DI SOIA € 15,00
Salmon tartare, sweet and sour purple cabbage, soy reduction (4,6)

I NOSTRI PRIMI OUR FIRST DISHES

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 19,00
Fresh pasta noodles with black truffle (1,3,7)

TORTELLI DI ZUCCA VIOLINA, CREMA DI GORGONZOLA DOLCE,
PERA AL MOSCATO D'ASTI € 16,00
Pumpkin tortello, gorgonzola cream, Moscato d'Asti pear (1,3,7)

RAVIOLINI DI TARTUFO E PECORINO, BURRO AL GAMBERO ROSSO,
FRUTTI DI MARE, CRUDO DI MAZZANCOLLE € 20,00
Truffle and pecorino cheese ravioli, red shrimp butter, sea food, raw shrimp (1,2,3,7)

CREPELLA RIPIENA DI DENTICE E FRUTTI DI MARE € 16,00
Crepe stuffed with snapper and seafood (1,3,4,7,14)

SPAGHETTI ALLE ARSELLE SOLO SU PRENOTAZIONE € 30,00
Spaghetti with Arselle only by reservation

I NOSTRI SECONDI OUR MAIN COURSES

GALLETTO ALLA BRACE, PATATE AL ROSMARINO € 16,00

Spring chicken, roast potatoes (7)

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI CHIANINA (SOLO COTTURA AL SANGUE)
CON FUNGHI PORCINI O TARTUFO NERO, PATATE AL E BURRO FUSO € 26,00
Chianina sirloin steak (cooked rare only) with porcini mushrooms or black truffle, potatoes and melted butter

TATAKI DI TONNO ROSSO IN CROSTA DI SESAMO, GAZPACHO,
CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA € 24,00

Sesame-crusted bluefin tuna tataki, gazpacho, caramelized tropea onion (7)

POLPO AL VAPORE, CREMA DI PATATA, POMODORINI CONFIT € 20,00

Steamed octopus, potato cream, confit cherry tomatoes (14)

GAMBERONI GRIGLIATI, CREMA DI BURRATA AL TIMO E LIMONE,
CIALDA DI PARMIGIANO € 24,00

Grilled prawns, burrata cream with thyme and lemon, parmesan wafer (2,7)

CRUDO DI MARE SOLO SU PRENOTAZIONE € 55,00

Seafood crudo by reservation only (2,4,6,14)

LUNEDÌ – DOMENICA 19,00-22.00

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

WWW.RISTORANTEALFONSO.IT

TEL. 0583392907

LE NOSTRE DOLCEZZE

OUR DESSERTS

ZABAGLIONE AL MARSALA € 7,00
(1,3,7)

CREMA DI MASCARPONE € 7.00
Tiramisù (1,3,7)

CREMA CHEESECAKE, CRUMBLE SALATO, COULIS DI FRUTTI DI BOSCO € 7,00
Cheesecake cream, savory crumble, candied black cherries (1,3,7)

BONNET € 7,00
(1,3,7)

GELATO ALLA VANIGLIA € 7,00
vanilla ice cream

BISCOTTI AL CIOCCOLATO, CALICE DI BAROLO CHINATO € 8,00
(1,3,7)

CANTUCCI CLASSICI, CALICE DI VIN SANTO € 8,00
(1,3,7,8)

COPERTO € 3,00
Cover charge

BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA "ZEREAU " FERMA 0.75 CL € 2.00

ACQUA MICROFILTRATA "ZEREAU " MOSSA 0.75 CL € 2.00

ACQUA PANNA 0.75 CL € 3.50

ACQUA SAN PELLEGRINO 0.75 CL € 3.50

PEPSI COLA €3.50

APEROL SPRITZ € 6.00

CAMPARI SPRITZ € 6.00

GIN TONIC € 7.00

CAFFÈ € 3.00

AMARI/GRAPPA € 3.50

CALICE VINO DA DESSERT 5,00

CALICE VINO BIANCO € 6.00

CALICE VINO ROSSO € 6.00

GENTILI CLIENTI

I PIATTI PRESENTATI NELLA NOSTRA OFFERTA POSSONO CONTENERE INGREDIENTI COME "ALLERGENI" SECONDO QUANTO PREVISTO DALL'ALLEGATO 11 DEL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 NELLO SPECIFICO:

- 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI*
- 2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI*
- 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA*
- 4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE*
- 5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI*
- 6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA*
- 7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)*
- 8) FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI*
- 9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO*
- 10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE*
- 11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO*
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE*
- 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI*
- 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI*

POSSIBILI CONTAMINAZIONI

PUR OSSERVANDO LE BUONE NORME IGIENICHE E GLI ACCORGIMENTI PREVISTI DALLE PROCEDURE IN USO, POTREBBERO AVVENIRE CONTAMINAZIONI NON INTENZIONALI NELLE RICETTE DEFINITE,

PERTANTO

NON POSSIAMO GARANTIRE LA NON CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI

SI PREGA, IN CASO DI ALLERGIE SPECIFICHE E/O INTOLLERANZE, DI FARLO PRESENTE AL PERSONALE ONDE ADOTTARE SPECIFICI ACCORGIMENTI PER RIDURRE IL RISCHIO DI CONTAMINAZIONE.

BONIFICA PESCE CRUDO

REG. CE 853/04 E CIRCOLARE N. 4379-P DEL 17/02/2011 E S.M.I

TUTTI PRODOTTI DI MARE DESTINATI A ESSERE CONSUMATI CRUDI SOGGETTI A POSSIBILI CONTAMINAZIONI DI ANISAKIS, SONO SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO DI BONIFICA TRAMITE ABBATTIMENTO A -38°C PER 24 ORE E STOCCAGGIO IN CELLA A -20° C

GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE

LA DIREZIONE

RISTORANTE ALFONSO IN PIAZZANGELIO