

## 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)*

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

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

CERVO AL CHIANTI CON PURÈ € 13,00  
*Deer in chianti with polenta*

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 fresh pasta, 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)*

# 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](http://www.ristorantealfonso.it)*

*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 FIOR DI LATTE € 7,00  
*Ice cream "Fior di latte"*

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*

*I BICCHIERI DI MURANO IN VETRO SOFFIATO (MURRINE ORIGINALI)*

*SONO IN VENDITA AD € 25,00 L'UNO*

*MURANO GLASSES IN BLOWN GLASS (ORIGINAL MURRINE)*

*ARE FOR SALE € 25,00 A GLASS*

# 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 € 7.00*

*CAMPARI SPRITZ € 7.00*

*GIN TONIC € 10.00*

*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*