

LE PROPOSTE TOSCANE

TUSCAN PROPOSALS

PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P.,
BRUSCHETTE AL POMODORO E FETTUNTE € 10,00
Tuscan D.O.P. ham. , Bruschetta with tomato and fettunta (1)

TORDELLI GARFAGNINI AL RAGÙ DI CINTA SENESE € 13,00
Tortello garfagnino with cinta senese ragout (1,3)

TRIPPA ALLA FIORENTINA € 13,00
Florentine-style Stewed tripe (1,7)

CERVO AL CHIANTI CON POLENTA € 15,00
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 TOSTATO E OLIO € 8,00
Toasted Bread and Oil (1)

I NOSTRI ANTIPASTI

OUR APPETIZERS

UOVO A BASSA TEMPERATURA, FONDUTA DI PECORINO DI PIENZA,
NOCCIOLE TOSTATE € 10,00
Low temperature Egg, Pecorino di Pienza cheese fondue, hazelnut (3,7,8)

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

TARTARE DI TONNO ROSSO, CAVOLO VIOLA IN AGRODOLCE,
ROBIOLA, RIDUZIONE DI SOIA E MIELE € 15,00
*Red Tuna tartare, sweet and sour purple cabbage,
Robiola cheese, soy and honey reduction (4,6,7)*

GAMBERI ROSA AL VAPORE, SALSA COCKTAIL, INSALATINA MISTICANZA € 15,00
Steamed pink prawns, cocktail sauce, field salad (2,3)

ALICI DEL CANTABRICO (70 GRAMMI), PANE TOSTATO, BURRO € 16,00
Cantabrian anchovies, toasted bread, butter (1,4,7)

PANE TOSTATO E OLIO € 8,00
Toasted Bread and Oil (1)

I NOSTRI PRIMI

OUR FIRST DISHES

ZUPPA DI CIPOLLE € 12,00

Onion soup (1,7)

GNOCCHI DI PATATA GRATINATI, GORGONZOLA,

RADICCHIO TREVIGIANO, NOCI € 14,00

Potato gnocchi au gratin, Gorgonzola, Radicchio Trevigiano, walnut (1,7,8)

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA, RAGÙ D'ANATRA € 14,00

Fresh pasta tagliolini, Duck ragout (1,3)

AGNOLOTTI DEL PLIN AI TRE ARROSTI, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA,

FONDO BRUNO € 20,00

Ravioli with three roasts, roast sauce reduction, black truffle (1,3,7)

RAVIOLINI RIPIENI DI RICOTTA MASCARPONE E LIME

CONDITI CON BURRO AL GAMBERO ROSSO E MAZZANCOLLE € 16,00

Ravioli filled with ricotta, mascarpone and lime topped with red prawn butter, shrimps (1,2,3,7)

CRESPELLA RIPIENA DI DENTICE E FRUTTI DI MARE € 16,00

Dentex béchamel and seafood stuffed crepe (1,3,4,7,14)

TUTTE LE PASTE SONO DI NOSTRA PRODUZIONE

RAVIOLI, GNOCCHI AND TAGLIOLINI ARE OUR OWN PRODUCTION

I NOSTRI SECONDI OUR MAIN COURSES

GALLETTO ALLA BRACE, PATATE AL ROSMARINO € 18,00

Spring chicken, roast potatoes (7)

ANATRA ALLA RIDUZIONE DI VIN SANTO, VERZA AL BURRO NOCCIOLA € 19,00

Duck confit lacquered with Vin Santo reduction, braised Savoy cabbage (7)

BRASATO AL ROSSO DI MONTALCINO,
PURÈ DI PATATA AFFUMICATO € 19,00

Braised beef with Rosso di Montalcino, smoked potato puree (7)

TAGLIATA DI CHIANINA, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA,
PATATE AL ROSMARINO (SOLO COTTURA AL SANGUE) € 28,00

Sliced Chianina beef, Acqualagna black truffle, Rosemary potatoes (cooked rare only) (7)

FILETTO DI BACCALÀ, CREMA DI CECI, CIALDA DI PARMIGIANO € 18,00

Cod fillet, chickpea cream, Parmesan wafer (4,7)

GAMBERONI GRIGLIATI, CREMA DI BURRATA,
TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 28,00

Grilled prawns, burrata cream cheese, black truffle (2,7)

CRUDO DI MARE SOLO SU PRENOTAZIONE € 70,00

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

LE NOSTRE DOLCEZZE

OUR DESSERTS

CAFFÈ AL CUCCHIAIO € 7,00
Creme caramel with coffee inside(3,7)

CREMA DI MASCARPONE € 7,00
Tiramisù (1,3,7)

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA, COULIS DI FRAGOLE E MENTA € 7,00
Vanilla panna cotta, strawberry and mint coulis (3,7)

STRUDEL DI MELE € 7,00
Apple strudel (1,3,7)

TERRA DI CIOCCOLATO CON IL NOSTRO SEMIFREDDO ALLA MENTA € 7,00
Chocolate crumbs with our mint parfait (1,3,7)

CASTAGNACCIO CON PANNA MONTATA € 7,00
*A popular dessert prepared with a chestnut flour based dough,
flavored with different ingredients (1,3,7)*

CANTUCCI CLASSICI, CALICE DI VIN SANTO € 8,00
*Typical Tuscan cookies made with almonds, pinenuts, glass passito wine, typical of Tuscany
(1,3,7,8)*

COPERTO € 3,00
Cover charge

BEVANDE

ACQUA PANNA 0.75 CL € 3.50

ACQUA SAN PELLEGRINO 0.75 CL € 3.50

BIBITA €3.50

APEROL SPRITZ € 7.00

CAMPARI SPRITZ € 7.00

GIN TONIC € 10.00

VODKA LEMON €7,00

CAFFÈ € 3.00

AMARI/GRAPPA € 4.50

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