

# 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 IN COTTURA ROSATA,

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, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 21,00  
*Fresh pasta tagliolini, black truffle (1,3)*

AGNOLOTTI DEL PLIN AI TRE ARROSTI, CREMA DI PARMIGIANO,  
FONDO BRUNO € 16,00  
*Ravioli with three roasts, roast sauce reduction, Parmesan cream (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)*

CROCCHETTE DI BACCALÀ,  
GAZPACHO DI POMODORO, CIALDA DI PARMIGIANO € 18,00

*Codfish croquettes, tomato gazpacho, parmesan wafer (1,4,7)*

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  
*Crema 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)*

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

GELATO FIOR DI LATTE, LA NOSTRA COMPOSTA DI PESCHE € 7,00  
*Fior di latte ice cream, our peach compote (7)*

CANTUCCI CLASSICI, CALICE DI BAROLO CHINATO € 8,00  
*Typical Tuscan cookies made with almonds, pinenuts, glass passito wine  
(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*