

# LE PROPOSTE TOSCANE

## TUSCAN PROPOSALS

RIBOLLITA TOSCANA € 12,00

*A Traditional Tuscan soup with beans and black kale prepared in an earthenware pot with firm bread(1)*

PICI AL PEPOSÒ DEL BRUNELLESCHI € 13,00

*Pici pasta with beef ragù cooked in red wine and pepper (1,3)*

CERVO AL CHIANTI CON POLENTA € 15,00

*Deer in chianti with polenta*

TAGLIATA DI CHIANINA ALLA GRETTA (SOLO COTTURA AL SANGUE) € 16,00

*Chianina Srirlion Beef (**served only rare**) with balsamic vinegar*

PATATE AL ROSMARINO € 4,00

*Baked potatoes*

*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*

*I CONTI SEPARATI VENGONO EFFETTUATI*

*SOLO SE RICHIESTI ANTICIPATAMENTE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE.*

*SEPARATE BILLS ARE ONLY PROVIDED IF REQUESTED IN ADVANCE AT THE TIME OF ORDERING.*

# I NOSTRI ANTIPASTI

## OUR APPETIZERS

UOVO A BASSA TEMPERATURA, SALSA LEGGERA DI ALICI DEL CANTABRICO,  
CRACKERS AL FRUTTO DEL CAPPERO € 10,00

*Low temperature Egg, Light Cantabrian anchovy sauce, Capers fruit crackers (3,7,8)*

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE (6 LUMACHE) € 18,00

*Bourguignonne snails (6 snails) (7)*

BATTUTA DI FASSONA, TARTUFO BIANCO DI ACQUALAGNA,  
CAPRINO ALL'ERBA CIPOLLINA, € 20,00

*Fassona beef tartare, Acqualagna White truffle, robiola cheese (7)*

FLAN DI ZUCCA VIOLINA, FONDUTA VALDOSTANA,

TARTUFO BIANCO DI ACQUALAGNA € 20,00

*Pumpkin flan, Valdostana fondue, precious black truffle from Acqualagna (1,7)*

CARPACCIO DI BRANZINO, SALSA TARTARA,

CIPOLLA DI TROPEA IN ACETO DI FICHI € 16,00

*Sea bass carpaccio, tartar sauce, Tropea onion in fig vinegar (2,6)*

TARTARE DI SALMONE, CAVOLO VIOLA IN AGRODOLCE,

ROBIOLA, RIDUZIONE DI SOIA E MIELE € 15,00

*Salmon tartare, sweet and sour purple cabbage,  
Robiola cheese, soy and honey reduction (4,6,7)*

*I CONTI SEPARATI VENGONO EFFETTUATI*

*SOLO SE RICHIESTI ANTICIPATAMENTE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE.*

*SEPARATE BILLS ARE ONLY PROVIDED IF REQUESTED IN ADVANCE AT THE TIME OF ORDERING.*

# I NOSTRI PRIMI

## OUR FIRST DISHES

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA, TARTUFO BIANCO DI ACQUALAGNA € 28,00  
*Fresh pasta tagliolini, White truffle (1,3)*

AGNOLOTTI DEL PLIN DI VERZA E MAIALINO,  
BURRO E SALVIA, CAMELLO DI ACETO VECCHIO € 16,00  
*Savoy cabbage and suckling pig ravioli, butter and sage, vinegar caramel (1,3,7)*

CRESPELLA DI CERNIA, SALSA MORNAY AL FUMETTO DI PESCE € 16,00  
*Grouper crepe, mornay sauce (1,3,7)*

RAVIOLINI DI PORRI, PATATA E LIMONE,  
CONSOMMÉ DI PORCINI, FRUTTI DI MARE € 20,00  
*Leek, potato, and lemon ravioli, Porcini mushroom consommé, seafood (1,3,4,7,14)*

GNOCCHI DI PATATA, SEPPIA SCOTTATA,  
SALICORNIA, POMODORINI CONFIT € 18,00  
*Potato gnocchi, Seared cuttlefish, salicornia, confit cherry tomatoes (1,4,7)*

*TUTTE LE PASTE SONO DI NOSTRA PRODUZIONE*  
*RAVIOLI, GNOCCHI AND TAGLIOLINI ARE OUR OWN PRODUCTION*

## I NOSTRI SECONDI OUR MAIN COURSES

PANCIA DI VITELLO BRASATA E COTTA A BASSA TEMPERATURA,  
GIARDINIERA DI VERDURE DI NOSTRA PRODUZIONE € 20,00  
*Braised veal belly cooked at low temperature, sweet and sour vegetables (7)*

TAGLIATA DI CHIANINA, TARTUFO BIANCO DI ACQUALAGNA,  
PATATE AL ROSMARINO (SOLO COTTURA AL SANGUE) € 35,00  
*Sliced Chianina beef, Acqualagna White truffle, Rosemary potatoes (**cooked rare only**) (7)*

FILETTO DI BRANZINO, VELLUTATA DI PATATA,  
CAPPERI FRITTI, PEPE ROSA € 20,00  
*sea bass fillet, potato purée, fried capers, pink pepper (4,7)*

INVOLTINI DI CARTA DI RISO CON GAMBERONI, CIPOLLA STUFATA AL PEPE DI SICHUAN,  
MAIONESE AL MISO, SALSA AGROPICCANTE € 24,00  
*Rice paper rolls with king prawns, Stewed onion, and Sichuan pepper,  
miso mayonnaise, sweet and spicy sauce (1,2,4)*

SEPPIA DI SANTO SPIRITO ALLA PIASTRA, PURÈ DI PISELLI E MENTA € 24,00  
*Grilled cuttlefish, mashed peas and mint (4,7)*

CRUDO DI MARE SOLO SU PRENOTAZIONE € 70,00  
*Seafood crudo by reservation only (2,4,6,14)*

## LE NOSTRE DOLCEZZE

### OUR DESSERTS

ASPIC DI GELATINA AL MOSCATO D'ASTI CON FRUTTI DI BOSCO FRESCHI,  
CRUMBLE DI CIOCCOLATO BIANCO € 7,00

*Moscato d'Asti jelly aspic with fresh Berries, white chocolate crumble (7)*

CREME CAMEL € 7,00

*(3,7)*

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA, COULIS DI FRAGOLE E MIRTILLI € 7,00

*Vanilla panna cotta, strawberry coulis (7)*

ZABAGLIONE AL MARSALA , CIALDA AL CIOCCOLATO € 7,00

*Marsala Zabaglione (1,3,7)*

BIANCO MANGIARE AL CIOCCOLATO FONDENTE E CANNELLA € 7,00

*Dark chocolate and cinnamon pudding (1,3,7)*

COPERTO € 3,00

*Cover charge*

*I CONTI SEPARATI VENGONO EFFETTUATI*

*SOLO SE RICHIESTI ANTICIPATAMENTE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE.*

*SEPARATE BILLS ARE ONLY PROVIDED IF REQUESTED IN ADVANCE AT THE TIME OF ORDERING.*

# BEVANDE

*ACQUA "LURISIA" NATURALE 0.75 CL € 3.00*

*ACQUA "LURISIA" FRIZZANTE 0.75 CL € 3.00*

*BIBITA € 3.50*

*BIRRA € 5,00*

*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*