

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)*

TORDELLI GARFAGNINI AL RAGÙ DI CINTA SENESE € 14,00

Tortello garfagnino with cinta senese ragout (1,3)

CERVO AL CHIANTI CON POLENTA € 15,00

Deer in chianti with polenta

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

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

PATATE AL ROSMARINO € 4,00

Baked potatoes

PANE CON OLIO O BURRO € 8,00

Bread with Oil or butter (1)

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, CREMA DI PARMIGIANO,
TARTUFO NERO DI SAN MINIATO € 15,00
Low temperature Egg, Parmigiano fondue, San Miniato black truffle (3,7,8)

BATTUTA DI FASSONA, TARTUFO NERO DI SAN MINIATO,
CAPRINO ALL'ERBA CIPOLLINA, € 17,00
Fassona beef tartare, San Miniato black truffle, robiola cheese (7)

FLAN DI ZUCCA VIOLINA, FONDUTA VALDOSTANA,
NOCCIOLE TOSTATE € 12,00
Pumpkin flan, Valdostana fondue, hazelnut (1,7)

CARPACCIO DI BACCALÀ, SALSIA TARTARA,
CIPOLLA DI TROPEA IN ACETO DI FICHI € 16,00
salted cod 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)*

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE (6 LUMACHE) € 18,00
Bourguignonne snails (6 snails) (7)

PANE CON OLIO O BURRO € 8,00
Bread with Oil or butter (1)

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

GNOCCHI DI PATATA GRATINATI, FUNGHI, SALSICCIA MACELLARIA ANGELINI € 15,00
Potato gnocchi au gratin, mushrooms, Angelini butchery sausage (1,7,8)

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA, TARTUFO NERO DI SAN MINIATO € 23,00
Fresh pasta tagliolini, San Miniato black 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)

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

RAVIOLI DI PORRI, PATATA E LIMONE,
BURRO AL GAMBERO ROSSO, FRUTTI DI MARE € 20,00
Leek, potato, and lemon ravioli, red shrimp butter, seafood (1,3,4,7,14)

PANE CON OLIO O BURRO € 8,00
Bread with Oil or butter (1)

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 NERO DI SAN MINIATO,
PATATE AL ROSMARINO (SOLO COTTURA AL SANGUE) € 29,00
Sliced Chianina beef, San Miniato black truffle, Rosemary potatoes (cooked rare only) (7)

FILETTO DI SALMONE, VELLUTATA DI PATATA,
CAPPERI FRITTI, PEPE ROSA € 20,00
Salmon fillet, potato purée, fried capers, pink pepper (4,7)

TATAKI DI TONNO ROSSO APPENA SCOTTATO, SESAMO TOSTATO
CIPOLLA DI TROPEA MARINATA, RIDUZIONE DI SOIA E MIELE € 24,00
Seared bluefin tuna, toasted sesame seeds marinated Tropea onion, soy and honey reduction (2,7)

BACCALÀ IN OLIO COTTURA,
CREMA DI PISELLI, CIALDA DI PARMIGIANO € 24,00
Salt cod in cooking oil, peas cream, Parmigiano wafer (4,7)

PANE CON OLIO O BURRO € 8,00
Bread with Oil or butter (1)

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)

TIRAMISÙ AL CAFFÈ € 7,00

(3,7)

PANNA COTTA AL ROSMARINO, MIELE AL TARTUFO € 7,00

Rosemary panna cotta with truffle honey (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