

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 BACCALÀ, SALSA 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)

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 NERO DI ACQUALAGNA € 23,00
Fresh pasta tagliolini, black truffle (1,3)

AGNOLOTTI DEL PLIN DI VERZA E MAIALINO,
BURRO E SALVIA, CARAMELLO 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,
BURRO AL GAMBERO ROSSO, FRUTTI DI MARE € 20,00
Leek, potato, and lemon ravioli, red shrimp butter, 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 NERO DI ACQUALAGNA,
PATATE AL ROSMARINO (SOLO COTTURA AL SANGUE) € 29,00
Sliced Chianina beef, Acqualagna 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)

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)*

BACCALÀ IN OLIO COTTURA,
CREMA DI CECI, CIALDA DI PARMIGIANO € 24,00
Salt cod in cooking oil, chickpea cream, Parmigiano wafer (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