

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)

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 SPINACI, FONDUTA VALDOSTANA,
NOCCIOLE TOSTATE € 12,00
Spinach flan, Valdostana fondue, hazelnut (1,7,8)

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)*

CARPACCIO DI BACCALÀ, LAMPONI E POMODORINI GHIACCIATI,
SALSA TARTARA € 15,00
*Black code carpaccio with Frozen raspberry and cherry tomatoes, tartara sauce
(4,6,7)*

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

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

CICCHE DI PATATA GRATINATE, FUNGHI,
SALSICCIA MACELLARIA ANGELINI € 15,00

Potato gnocchi au gratin, mushrooms, Angelini butchery sausage (1,7)

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA, TARTUFO NERO DI SAN MINIATO € 23,00

Fresh pasta tagliolini, San Miniato black truffle (1,3)

AGNOLOTTI DEL PLIN AI TRE ARROSTI,
BURRO E SALVIA, CARMELLO DI ACETO VECCHIO € 16,00
Ravioli with three roasts, butter and sage, Old vinegar caramel (1,3,7)

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

GNOCCHI DI PATATA, RAGÙ DI PESCE SPADA € 16,00
Potato gnocchi, swordfish ragù (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 € 22,00
Braised veal belly cooked at low temperature, sweet and sour vegetables

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)

FILETTO DI SALMONE, VELLUTATA DI PISELLI,
CAPPERI FRITTI, PEPE ROSA € 20,00
Salmon fillet, cream of peas, fried capers, pink pepper (4)

GALLETTO ALLA BRACE, PATATE AL ROSMARINO € 18,00
Spring chicken, roast potatoes

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 (4,6)

INSALATA MISTA (VERDE E POMODORI) € 6,00
Mixed salad (green salad and tomatoes)

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

LE PROPOSTE TOSCANE

TUSCAN PROPOSALS

PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO, MOZZARELLA, BRUSCHETTA AL
POMODORO € 15,00

Tuscan Prosciutto, Mozzarella, Tomato Bruschetta (1,10)

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

TRIPPA ALLA FIORENTINA € 13,00

Florentine-style Stewed tripe(7)

TAGLIATA DI CHIANINA AL BALSAMICO

(SOLO COTTURA AL SANGUE) € 16,00

Chianina Sirloin 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.

LE NOSTRE DOLCEZZE

OUR DESSERTS

TIRAMISÙ AL CAFFÈ € 7,00
(1,3,7)

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)

GELATO FIORDILATTE CON MIRTILLI DELLA GARFAGNANA € 8,00
Fiordilatte Ice Cream with Blueberries from Garfagnana (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

LIMONATA LURISIA 275ML € 4,00

CHINOTTO LURISIA 275ML € 4,00

GAZZOSA LURISIA 275ML € 4,00

BIBITE € 3,50

BIRRA € 5,00

APEROL SPRITZ € 7.00

CAMPARI SPRITZ € 7.00

GIN TONIC € 7.00

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
ADOPTARE 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

GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE

LA DIREZIONE

RISTORANTE ALFONSO IN PIAZZANGELIO

