I Nostri Antipasti
Our Appetizers

Flan di cavolfiore, Crema di Parmigiano,
Tartufo nero di San Miniato € 15,00
Cauliflower flan, Parmigiano fondue, San Miniato black truffle (3,7)

Tramezzino di pan brioche, battuta di fassona, cipolla caramellata,
valeriana, salsa tartara € 17,00
Brioche sandwich, Fassona beef tartare, caramelized onion,
valeriana salad, tartar sauce (1,3,7)

Seppia in umido con piselli, fettunta € 16,00
Stewed cuttlefish with peas and fettunta (1,7)

Tartare di pesce Spada, yogurt Marovelli, polvere di cioccolato
fondente, scorza di arancia, finocchio ghiacciato €16,00
Swordfish tartare, Marovelli yoghurt, dark chocolate powder,
orange zest, chilled fennel (4,6,7)

I nostri Primi
Our first dishes

Tagliolini di pasta fresca, Tartufo nero di San Miniato € 26,00
Fresh pasta tagliolini, San Miniato black truffle (1,3)

Agnolotti del Plin gorgonzola e mascarpone,
burro e salvia, salsa di prugne al vino nero € 18,00
Ravioli with Gorgonzola and mascarpone,
butter and sage, prune sauce with red wine (1,3,7)

Crespella ricotta e porcini,
salsa mornay, gamberetti, cozze e vongole € 18,00
Ricotta and porcini crepe, shrimp, mussels, and clams, Mornay sauce (1,2,3,7)

Tagliolini di pasta fresca ai frutti di mare € 22,00
Fresh tagliolini pasta with seafood (1,2,3,4)

Gnocchi di patata cacio e pepe, gambero rosa,
polvere di limone € 20,00
Potato gnocchi with cheese and pepper, pink prawns, lemon powder (1,2,7)

I nostri Secondi
Our main Courses

Ossobuco di vitello in umido, purè di patata € 24,00
Braised veal ossobuco with mashed potatoes (1,7)

Tagliata di limousine nostrale, Tartufo nero di San Miniato,
patate al rosmarino (solo cottura al sangue) € 29,00
Sliced local limousine, San Miniato black truffle, Rosemary potatoes (cooked rare only)

Trippa alla fiorentina € 14,00
Florentine-style Stewed tripe (7)

Polpettine di pescato, polenta biancoperla € 20,00
Fish balls, white polenta (3,4)

Tataki di Tonno rosso appena scottato, Sesamo tostato
cipolla di Tropea marinata, maionese al wasabi € 24,00
Seared bluefin tuna, toasted sesame seeds marinated
Tropea onion, wasabi mayonnaise (4,6,11)

I nostri dessert
Our desserts

Panna cotta al rosmarino, miele al tartufo € 7,00
Rosemary panna cotta with truffle honey (7)

Crostata di farina di castagne ricotta e pere € 7,00
(1,3,7)

Bonnet € 7,00
(1,3,7)

Crema di yogurt Marovelli,
crumble di cioccolato bianco, mirtilli nostrani € 8,00
(1,3,7)

Gelato alla crema, fragole € 8,00
(1,3,7)

Bevande

Acqua "Lurisia" Naturale0.75 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 6,00

Calice Vino Bianco € 6.00

Calice Vino Rosso € 6.00

Coperto € 3.00

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

Grazie per la collaborazione

La Direzione

Ristorante Alfonso in Piazzangelio