

*Tanta ricerca delle migliori materie prime locali e non
insieme alla voglia di esaltarle al massimo.*

Questi gli ingredienti della nostra cucina.

Chef Sonia Visman e Pietro Cacciatori

VIAGGIO NEI PIATTI DELLA MEMORIA € 50 (a persona)

Piatti della tradizione casalinga Toscana che nonni e nonne hanno cucinato per anni a figli e nipoti, proprio come è successo a noi.

Questa nostra interpretazione è dedicata alla Loro memoria.

Ravioli maremmani burro e salvia

Ravioli di pasta finissima farciti di spinaci spadellati e ricotta di capra, scaglie di Parmigiano Vacche rosse, essenza di salvia

“Braciolina con i capperi”

Filetto di Vitellone Chianino IGP, panatura di capperi, salsa di pomodorini grigliati, capperi fritti

Tiramisù

Savoiaro fatto in casa, bagna al caffè, crema al mascarpone e vaniglia naturale Tahiti, cioccolato 72%

Tre vini in abbinamento 20 €

I CLASSICI € 60 (a persona)

Alcuni dei piatti che più ci rappresentano.

Nati in pochi minuti o frutto di lunghe riflessioni.

Dal 1989 ad oggi.

Cipolla di Certaldo cotta sotto cenere, filetti di acciughe del Mar Ligure, spuma di pecorino e profumo di menta

Tortelli cremosi di pecorino delle Crete Senesi, pesto di menta e lemongrass

Mezzemaniche al sugo di guancia di Chianina IGP, peperoni, scaglie di Parmigiano delle Vacche Rosse

Maialino allevato brado dell' Az. Agr. Bio Spannocchia arrosto alle erbe aromatiche, ginger in agrodolce e patata al cartoccio

Dolce del pasticciere

Quattro vini in abbinamento 30 €

APERITIVI

Valdobbiadene Prosecco Superiore 5 €

Franciacorta Saten 6 €

Cocktails classici 7 €

ANTIPASTI € 16

Il Prosciutto ed i salumi di Cinta Senese bio dell'Az.Agr. Spannocchia... In buona compagnia!

(1- 4- 5- 7)

Cipolla di Certaldo cotta sotto cenere, filetti di acciughe del Mar Ligure, spuma di pecorino e profumo di menta

(1-3-4-7)

Baccalà mantecato alla maniera dell'Artusi, cecina croccante, pomodorini canditi e maionese del suo fegato

(1-3-4-5-7-8)

Petto d'anatra affumicato,

cocomero marinato nel vino rosso e pepe di Sichuan

(12)

PRIMI PIATTI € 18

Spaghetti “Pastificio artigianale Fabbri” cotti a risotto con pomodori datterini, burrata e pesto di basilico

(1-7-8)

Maremmani burro & salvia:

pasta finissima ripiena con spinaci spadellati e ricotta di capra, parmigiano delle Vacche Rosse, burro ed essenza di salvia

(1-3-7)

Tortelli cremosi di pecorino delle Crete Senesi, pesto di menta e lemongrass

(1-3-5-7-8)

Taglierino al ragù bianco di pollo, cibreo di rigaglie e germogni

(1-3-9-12)

Mezzemaniche al sugo di guancia di Chianina IGP, peperoni, scaglie di Parmigiano delle Vacche Rosse € 16

(1-7-9)

SECONDI PIATTI € 25

Il Vitellone Chianino IGP, cotto sul fuoco di legna:

La Fiorentina servita con verdure grigliate 75 €/Kg.

La Costata servita con verdure grigliate 70 €/Kg.

La Tagliata con trito di erbe aromatiche in salsa 25 €

(4)

“Braciolina con i capperi”:

Filetto di Vitellone Chianino IGP, panatura di capperi, salsa di pomodorini grigliati, capperi fritti € 28

(1-3-5)

Anatra in due cotture: il petto grigliato con salsa alla menta ed il coscio brasato con insalata di peperoni al forno

(8-12)

Piccione sfumato al Marsala, spinaci, spezie e fichi caramellati (metà 18€ intero 28€)

(10-12)

Maialino allevato brado dell' Az. Agr. Bio Spannocchia arrosto alle erbe aromatiche, ginger in agrodolce e patata al cartoccio

(1-12)

Filetto di baccalà profumato alla salvia, pomodorini, olive e capperi

(4)

Crocchette di farro, zucchine e curcuma con intingolo al rafano e caponatina di melanzane dell'orto € 18

(1-3-5-9)

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI € 16

Frutto di un'attenta ricerca in Toscana come in altre regioni.

Solo formaggi a latte crudo, spesso produzioni Bio, per mantenere i sapori ed i profumi originali. I formaggi sono accompagnati da salame di fichi e composte.

(7)

Tutto il pane è fatto in casa utilizzando farine di grano e cereali antichi macinati a pietra (1-5-8-11)

MOLTI DEI PIATTI POSSONO ESSERE PREPARATI SENZA GLUTINE

Acqua naturizzata l.0,75 3 €

Caffetteria 3 €

Coperto, pane di nostra produzione e olio EVO del Chianti 4 €

Soft drink e birra Menabrea 4 €

CONDIVIDILI TUOI MOMENTI ED I
TUOI SCATTI CON NOI!



@ristorantealbergaccio
#AlbergacciodiCastellina