

*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

IL QUINTO QUARTO 40 €

Sapori decisi e consistenze dimenticate dal nostro palato.
Una volta considerate le parti meno nobili dell'animale, oggi una
prelibatezza da scoprire e riscoprire

Il Cibreo trazionale di rigaglie di pollo al
Vin Santo con sformatino di porri

Pici appiciati a mano al sugo di digiune d'agnello,
profumo di limone e scaglie di pecorino

Zuppetta di cachi, semifreddo al torroncino e rosmarino

Tre vini in abbinamento 18 €

LA TERRA, IL BOSCO, L'INVERNO € 60

Un'istantanea della nostra cucina chiantigiana d'inverno:
verdure, caccia, profumi della terra e del bosco

Risotto cremoso al cavolfiore,
acciuغه del Mar Ligure e "olio novo"

Il Colombaccio: Interpretazione della ricetta di casa
Gori Savellini sfumato al vino bianco,
con salsa acciugata e verdure grigliate

Sandwich di pane di mais e patè di fegato d'anatra,
cioccolato fondente, caramello di cipolla ed erbe di campo

I sapori del bosco: tronchetto alle castagne, cioccolato bianco
bruciato, corbezzole e gelato al ginepro

Questo menù viene servito se scelto da almeno 2 persone

Quattro vini in abbinamento 28 €

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)

Sandwich di pane di mais e patè di fegato d'anatra,
cioccolato fondente, caramello di cipolla ed erbe di campo

(1-3-7-8)

Sfoglie di pane croccanti, broccoli e acciughe del Mar Ligure con
pesto di pomodori secchi

(1-4-7)

Il cibreo trazionale di rigaglie di pollo al Vin Santo con
sformatino di porri

(1-3-5-7-12)

PRIMI PIATTI 18 €

Risotto cremoso al cavolfiore,
acciuغه del Mar Ligure e "olio novo"

(4-7)

Pici appiciati a mano al sugo di digiune d'agnello,
profumo di limone e scaglie di pecorino

(1-7-9)

Tortelli fatti a mano farciti di ricotta liquida e pepe del Nepal,
funghi alla fiorentina e melagrana

(1-3-7)

Tagliatelle al sugo di fagiano di caccia,
aromi di bosco e castagne

(1-3-7-10-12)

SECONDI PIATTI 25 €

Il Vitellone Chianino IGP, cotto sul fuoco di legna:

La Fiorentina € 75 al Kg. per 2/3 persone

La Costata € 70 al Kg. per 2 persone

La Tagliata con trito di erbe aromatiche in salsa 25 €

(4)

Capriolo Chiantigiano in foglia di verza, purea
di zucca invernale e funghi tardivi

(-)

Coniglio in-finocchiato:

arrosto, farcito del suo fegato, rosmarino e Finocchiona Toscana
con sformatino di cavolfiore

(1-3-7-12)

Il Colombaccio: Interpretazione della ricetta di casa Gori Savellini
sfumato al vino bianco, con salsa acciugata e verdure grigliate

(1-4-12)

Agnello Pomarancino arrosto allo zafferano,
carciofo grigliato farcito di parti povere

(1-5-7)

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

(7)

Tutto il pane è fatto in casa utilizzando farine di grano e cereali
antichi macinati a pietra

(1-5-7-8-11)

Molte delle nostre proposte possono essere senza glutine

Acqua naturizzata l.0,75 3 €

Caffetteria 3 €

Coperto, pane di nostra produzione e olio 3 €

Soft drink e birra Menabrea 4 €



30° ANNIVERSARIO DELL'ALBERGACCIO DI CASTELLINA

Registrati e condividi i tuoi momenti con noi!



#AlbergacciodiCastellina #Albergaccio30