

*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

ESTATE 42 €

“Non c’è che una stagione: l’estate.
Tanto bella che le altre le girano attorno”

Pane, orto e fantasia

Risotto Carnaroli “Riserva San Massimo” al basilico,
pinoli, datterini e lime

Cannolo croccante al cacao farcito con sorbetto alla pesca e pepe
di Kathmandù, crema inglese alla vaniglia, essenza di menta

Tre vini in abbinamento 18 €

VIENI IN TOSCANA CON ME € 55

Dal Tirreno all’Appennino,
dalla Maremma alle colline del Chianti: la Toscana è unica.

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

Ravioli Mugellani
al ragù grosso di cinta senese, olio al finocchietto, Parmigiano
delle Vacche Rosse

Piccione
sfumato al Marsala, spinaci, spezie e fichi caramellati

Lo Zuccotto fiorentino farcito di ricotta
con zabaione montato al Vin Santo

Quattro vini in abbinamento 28 €

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)

Pollo Nostrale marinato con spezie e zenzero
gazpacho di panzanella e tortilla di mais

(1-5-8-9-10-11)

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

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

I GRANDI CLASSICI DEL 30° ANNIVERSARIO:

Pane, Orto e Fantasia 18€

(1-2-7-8-10)

PRIMI PIATTI 18 €

Risotto Carnaroli “Riserva San Massimo” al basilico,
salsa di pinoli, datterini e lime

(7-8)

Ravioli Mugellani al ragù grosso di carne,
olio al finocchietto, Parmigiano delle Vacche Rosse

(1-3-7-9)

Spghettini (Pastificio artigianale Fabbri) cotti a risotto con
pomodori datterini, burrata e pesto di basilico

(1-7-8)

Taglierini “30 rossi” al ragù bianco di pollo, cibreo e germogli

(1-3-9)

I GRANDI CLASSICI DEL 30° ANNIVERSARIO:

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

(1-3-5-7-8)

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)

Quaglia in salsa di birra, peperoni arrostiti
e chips di patate

(1-5-7-8)

Il Maialino di Cinta Senese

(allevato brado e bio dall’Az. agr. Spannocchia)

Il filetto arrosto alle erbe aromatiche, patate al cartoccio e
barbabietola in agro

(1)

Piccione sfumato al Marsala, spinaci, spezie e fichi caramellati

(metà 18€ intero 28€)

(10-12)

Baccalà grigliato sui limoni, con pesto alla mediterranea

(4)

L’ Anatra muta:

il coscio in casseruola alle erbe aromatiche, il petto grigliato al
profumo di ginepro, il fegato trifolato con albicocche

(-)

Fiori di zucca farciti di ricotta e carote, zucchine saltate e menta

16 €

(3-7)

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 €



30° ANNIVERSARIO DELL'ALBERGACCIO DI CASTELLINA

Registrati e condividi i tuoi momenti con noi!



#AlbergacciodiCastellina #Albergaccio30