

*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

LA PRIMAVERA € 43

Fiore dopo fiore inizia la primavera.

Spghettini cotti a risotto con asparagi selvatici su fonduta di
Parmigiano allo Zafferano delle Colline Fiorentine

Il Carciofo alla brace, vellutata peperoni dolci,
pane croccante e ricotta salata

Bavarese allo yougurt, biscotto morbido, composta di fragole,
gelato alla menta e meringhette

Tre vini in abbinamento 17 €

I CLASSICI € 60

Alcuni dei piatti che più ci rappresentano.

Nati in pochi minuti o frutto di lunghe riflessioni.

Dal 1989 ad oggi.

Cipollotto glassato al miele e limone,
maionese di pinoli e basilico

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

Agnolotti ripieni di peposo,
crema di fagioli toscanelli e peperoni cruschi

Piccione sfumato al Marsala,
spinaci, spezie e fichi caramellati

Dolce del pasticcere

Quattro vini in abbinamento 28 €

Questo menù viene servito per minimo 2 persone

30° ANNIVERSARIO DELL'ALBERGACCIO DI CASTELLINA

Condividi i tuoi momenti con noi!

#AlbergacciodiCastellina #Albergaccio30

ANTIPASTI 16 €

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

(1- 4- 5- 7)

Battuta al coltello di Chianina I.G.P.
verdure croccanti, nocciole e scaglie di Parmigiano

(8-9)

Cipollotto glassato al miele e limone,
maionese di pinoli e basilico

(8)

Involtini di vitellone Chianino farciti di stufato di baccelli,
fonduta di pecorino dell'Amiata e pepe rosa

(1- 7)

PRIMI PIATTI 18 €

Risotto Carnaroli ai carciofi morelli,
agnello alle erbe aromatiche, menta

(7)

Spghettini cotti a risotto con asparagi selvatici su fonduta di
Parmigiano allo Zafferano delle Colline Fiorentine

(1-7-8)

Agnolotti ripieni di peposo,
crema di fagioli toscanelli e peperoni cruschi

(1-3-5-12)

Gnocchetti gialli di patate e Zafferano al sugo di musetto di
Vitellone Chianino IGP, sfoglie di carciofi croccanti e scaglie
di Parmigiano

(1-3-5-7-9-12)

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

(1- 3- 7)

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)

L'Agnello Pomarancino

arrosto allo zafferano, carciofo grigliato farcito di parti povere

(1-5-7)

Il Maialino di Cinta Senese

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

Il filetto arrosto profumato al mirto e vignarola

(1)

Piccione sfumato al Marsala,
spinaci, spezie e fichi caramellati

(metà 18€ intero 28€)

(10-12)

Baccalà grigliato su limone, cece piccino toscano,
cipolla in agrodolce e sorbetto di pomodoro

(3-4)

Il Carciofo alla brace, vellutata peperoni dolci,
pane croccante e ricotta salata 18 €

(1-3-5-7)

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 €

