

*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

DA PIUMA E DA PELO 50 €

La selvaggina, parte integrante della nostra tradizione culinaria,
viene da sempre divisa in queste due categorie così come
cani, caccia e pietanze.

Il percorso che seguirà, omaggia la ricchezza di questi ingredienti.

Pappardelle sulla lepre,
salsa dolce-forte, giuggiole, estratto di rosmarino

Fagiano di caccia in casseruola sul ginepro ed erbe di bosco
servito con zucca grigliata e purea di sedano rapa

Tortino di carote, cioccolato bianco, crema inglese al miele
e sorbetto di sedano

Questo menù viene servito per minimo 2 persone

Tre vini in abbinamento 19 €

A CASA MIA € 60

A Casa mia la verdura la prendiamo nell'orto, la domenica è
pasta fresca ed i dolci sono semplici e genuini.

Pomodori verdi secondo la ricetta di casa Visman
con vino rosso, pinoli e uva

Tortellini al piccione in brodo di prezzemolo,
pesto di olive dolci

Il Maialino di Cinta Senese
(allevato brado e bio dall'Az. agr. Spannocchia)
con mele al rosmarino e ginger in agrodolce

Dolce del pasticciere

Quattro vini in abbinamento 25 €

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, acciughe del
Mar Ligure, spuma di pecorino, peperone dolce

(1-3-4-7)

Tartar di Chianina IGP battuta al coltello, funghi porcini,
gelato al Parmigiano "Vacche Rosse" 24 mesi

(1-3- 7)

Pomodori verdi secondo la ricetta di casa Visman
con vino rosso, pinoli e uva

(1-8-12)

PRIMI PIATTI 18 €

Risotto ai funghi porcini cotti & crudi
salsa al rafano

(1-7)

Tortellini al piccione in brodo di prezzemolo,
pesto di olive dolci

(1-3-7)

Taglierini "30 rossi" cotti nel ristretto di pollo,
verza, castagne e cibreo

(1-3-6-8)

I GRANDI CLASSICI DEL 30° ANNIVERSARIO:

Pappardelle integrali sulla lepre,
salsa dolce-forte, giuggiole, estratto di rosmarino

(1-3-8-9-12)

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)

Il Germano in due cotture: il petto alla griglia ed il coscio brasato
con salsa di uva e peperoni al forno 28 €

(-)

Il Maialino di Cinta Senese
(allevato brado e bio dall'Az. agr. Spannocchia)
arrosto con mele al rosmarino e ginger in agrodolce

(1)

I GRANDI CLASSICI DEL 30° ANNIVERSARIO:

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

(10-12)

Agnello Pomarancino arrosto profumato al mirto,
fagioli Toscanelli e scalogni in agro

(9-12)

Fagiano di caccia in casseruola sul ginepro ed erbe di bosco
servito con zucca grigliata e purea di sedano rapa

Questo piatto viene servito per 2 persone (28 € per persona)

(1-7-9-12)

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