

*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

BOSCO € 60

Storie di raccolta, di caccia e di rispetto verso il Bosco.

Battuta al coltello di Chianina I.G.P.

Zabaione salato alla nocciola e funghi porcini

Fagottelli alla lepre,

cipolle caramellate e spuma tiepida di pecorino

Fagiano cotto in casseruola con ginepro ed erbe di bosco
servito con funghi Galletti e purea di sedano rapa

Dolce a scelta dalla carta

Quattro vini in abbinamento 30 €

I CLASSICI € 65

Alcuni dei piatti che più ci rappresentano.

Nati in pochi minuti o frutto di lunghe riflessioni.

Dal 1989 ad oggi.

Involtini di lampredotto farciti di spuma di parmigiano,
salsa verde e crema di peperoni

Maremmani burro & salvia

Risotto carnaroli al piccione,

il fegatino flambato al Vin Santo, tagliata di petto e menta

Agnello Pomarancino alla griglia profumato al mirto,
fagioli Toscanelli e scalogni in agrodolce

Dolce del Pasticcere

Cinque vini in abbinamento 35 €

I menù degustazione vengono serviti per minimo 2 persone

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)

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

(1-8-12)

Battuta al coltello di Chianina I.G.P.

Zabaione salato alla nocciola e funghi porcini

(8-9)

Involtini di lampredotto farciti di spuma di parmigiano,
salsa verde e crema di peperoni

(3-4-7-9)

PRIMI PIATTI € 18

Risotto carnaroli al piccione,
il fegatino flambato al Vin Santo, tagliata di petto e menta

(7-9-12)

Bottoni di zucca arrosto,
concentrato di pomodoro alla griglia e parmigiano croccante

(1-3-7)

Fagottelli alla lepre,
cipolle caramellate e spuma tiepida di pecorino

(1-3-7-9-12)

Pappardelle semi-integrali tirate a mano al sugo di "nana",
more e salvia

(1-3-9-12)

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)

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 25 €

(4)

Agnello Pomarancino alla griglia profumato al mirto,
fagioli Toscanelli e scalogni in agrodolce

(9-12)

Piccione sfumato al Marsala, spinaci, spezie e fichi caramellati
(metà 18€ | intero 30€)

(10-12)

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

(1-12)

Pancetta di Chianina IGP alla griglia, salsa al Vin Santo
e insalata di cipolle cotte sotto cenere

(1-8-10)

Fagiano cotto in casseruola con ginepro ed erbe di bosco
servito con funghi Galletti e purea di sedano rapa

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

(1-7-9-12)

Fungo porcino cotto in foglia di vite e salsa di rafano € 16

(1-5-7-8)

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