

ENOTECA PITTI GOLA E CANTINA

Pranzo dalle 12:00 alle 15:00 – Lunch from 12:00 pm to 3:00 pm

Cena dalle 19:00 alle 22:30 – Dinner from 7:00 pm to 10:30 pm

In Accompagnamento ai Nostri Vini - To Compliment Our Wines

Blocco di Terrina di Fegatini, Pane Tostato e Riduzione di Vinsanto Chicken Liver Terrine Accompanied by Toasted Bread and a Vin Santo Reduction	12,00
Selezione di Formaggi Misti Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability)	16,00
Selezione di Salumi Misti di Produzione Locale Selection of Mixed Locally Produced Salumi	13,00
Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi di Stagionatura con Burratina Fresca Specialty Cured Ham Served with Fresh Burrata Cheese	12,00
Pan Brioches con Stracciatella di Burrata, Acciughe e Frutto del Capperò Brioche Bread Served with a Creamy Burrata Cheese, Anchovies and Caper Berries	10,00
Flan di Pecorino di Pienza, Cipolla Caramellata e Salsa alla Mela Verde Pecorino Cheese Flan, Caramelized Onion and Green Apple Sauce	12,00
Trippa alla Fiorentina Croccante, Salsa allo Zafferano e Parmigiano 24 Mesi Crunchy Seared Florentine Tripe, Saffron Cream and Parmigiano	14,00
Involantino di Cavolo Nero Ripieno di Baccalà con Ceci e Pappa al Pomodoro Black Cabbage Roll Stuffed with Cod, Chickpeas and a Tuscan Bread and Tomato Sauce	14,00
Cubo di Patate e Nocciole con Uovo Marinato e Insalatina di Cavolo Viola Cube of Potatoes, Marinated Egg and Hazelnut served with Red Cabbage	13,00
I Nostri Primi Piatti / Our First Courses	
Riso Vialone Nano San Massimo con Pere, Crudo di Gambero e Salsa di Uva Canaiolo Risotto Vialone Nano with Pears, Grape Sauce and Marinated Raw Shrimps	18,00
Pappardella Ripiena con Patè di Cinghiale, Funghi di Stagione, Latte di Cocco e Ginepro Fresh Pasta Stuffed with Wild Boar, Seasonal Mushrooms, Coconut Milk and Juniper	16,00
La "Classica" Pasta, Patate e Provola Classic Winter Dish of Short Pasta, Potatoes and Provola Cheese	14,00
Tajarin con Burro, Parmigiano 24 Mesi e Tartufo di Stagione Fresh Tajarin (Thin Tagliolino) Pasta with Butter, Parmesan Cheese Aged 24 Months and Seasonal Truffle	20,00
Dolce / Dessert	
Cheesecake con Caramello Salato, Cachi e Terra di Mandorle "Cheesecake" with Salted Caramel, Persimmons and Almond Crumble	7,50
Millefoglie Rivisitato con Spuma di Crema Pasticcera, Vaniglia e Nocciole Layered Cake with Custard Mousse, Vanilla and Hazelnut	7,50
Panna Cotta alla Zucca Gialla, Cioccolato Fondente e Gelato al Cocco Pumpkin Panna Cotta, Dark Chocolate and Coconut Ice Cream	7,50

Executive Chef Matteo Caironi

Menu Degustazione

The Wine Tasting Menus

Degustazione di 4 Vini Accompagnata Dal Seguento Menu
Tasting of 4 Wines Accompanied by the Following Menu

Vegetariano

50,00 euro Per Persona

Flan di Pecorino di Pienza, Cipolla Caramellata e Salsa alla Mela Verde
Pecorino Cheese Flan, Caramelized Onion and Green Apple Sauce

La "Classica" Pasta, Patate e Provola

Classic Winter Dish of Short Pasta, Potatoes and Provola Cheese

Dolce del Giorno

Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Classico

55,00 euro Per Persona

Trippa alla Fiorentina Croccante, Salsa allo Zafferano e Parmigiano 24 Mesi
Crunchy Seared Florentine Tripe, Saffron Cream and Parmigiano

Pappardella Ripiena con Patè di Cinghiale, Funghi di Stagione, Latte di Cocco e Ginepro
Fresh Pasta Stuffed with Wild Boar, Seasonal Mushrooms, Coconut Milk and Juniper

Dolce del Giorno

Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Tartufo

65,00 euro Per Persona

Tajarin con Burro, Parmigiano 24 Mesi e Tartufo di Stagione
Fresh Tagliolino Pasta with Butter, Parmesan Cheese Aged 24 Months and Seasonal Truffle

Pancia di Mora Romagnola con Cipolla Caramellata, Sedano Rapa e Fondo alla Birra
Slow Cooked Pork Belly with Caramelized Onion, Celery Root and Beer Glaze

Dolce:

Dolce del Giorno

Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Executive Chef Matteo Caironi



Menu Pomeridiano

Afternoon Menu

Menu' Pomeridiano Disponibile tra le 15:00 e le 19:00

Limited Menu Items Available Between 3:00pm to 7:00pm

Blocco di Terrina di Fegatini, Pane Tostato e Riduzione di Vinsanto Chicken Liver Terrine Accompanied by Toasted Bread and a Vin Santo Reduction	12,00
Selezione di Formaggi Misti Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability)	16,00
Selezione di Salumi Misti di Produzione Locale Selection of Mixed Locally Produced Salumi	13,00
Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi di Stagionatura con Burratina Fresca Specialty Cured Ham Served with Fresh Burrata Cheese	12,00
Pan Brioches con Stracciatella di Burrata, Acciughe e Frutto del Capperro Brioche Bread Served with a Creamy Burrata Cheese, Anchovies and Caper Berries	10,00
Flan di Pecorino di Pienza, Cipolla Caramellata e Salsa alla Mela Verde Pecorino Cheese Flan, Caramelized Onion and Green Apple Sauce	12,00

Executive Chef Matteo Caironi