

ENOTECA PITTI GOLLA 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 Specialty Cured Local Ham Aged 22 Months	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 Toma Piemontese, Zucca Gialla, Insalatina di Sedano Rapa e Mirtilli all'Agro Cheese and Pumpkin Flan Served with a Celery Root Salad and Blueberries	12,00
Tartare di Manzo con Ravanelli Marinati al Lampone, Maionese all'Aglio e Senape all'Antica Beef Tartare with Raspberry Marinated Radish a Garlic Mayonnaise and Whole Seed Mustard	14,00
Animella di Vitello alla Crema di Latte, Jus e Consistenze di Cavolo Nero Veal Sweetbreads in a Cream Sauce, Served with Jus and Black Cabbage	14,00
Cipolla Cotta Sotto Sale, Spuma di Patata Bruciata, Uovo a Bassa Temperatura e Tartufo Onion Roasted Under Salt Served with a Potato Cream, Soft Cooked Egg and Seasonal Truffle	14,00

I Nostri Primi Piatti / Our First Courses

Riso Vialone Nano Riserva San Massimo con Riduzione di Lambrusco, Blu di Bufala e Noci Risotto Vialone Nano with a Wine Reduction, Blue Cheese and Walnuts	15,00
Lasagnetta di Mare con Gamberi, Seppie e Piselli Seafood Lasagna with Shrimp, Cuttlefish and Spring Peas	14,00
Agnolotti Fatti a Mano Ripieni di Galletto, Crema di Cavolfiore e Tartufo di Stagione Hand Made Mini Ravioli Style Pasta Filled with Rooster in a Cream of Cauliflower and Seasonal Truffle	18,00
Tajarin al Ragù di Oca con Limone Candito e Granella di Fava Tonka Fresh Tajarin (Thin Tagliolino) Pasta with a Goose Ragù, Candied Lemon and a Dusting of Tonka Beans	16,00

Dolce / Dessert

Panna Cotta al Latte di Pecora, con Gelato alla Ricotta, Spugna allo Yogurt e Cialda di Meringa Sheep Cheese Panna Cotta with Ricotta Gelato, Yogurt Cake and Meringue	7,50
Tortino Caldo alle Noci, Sedano e Miele del Mugello Warm Walnut Cake with Celery and Local Honey from Mugello	7,50
Tronchetto di Mascarpone, Nocciola, Namelaka al Cioccolato Fondente e Arancia Mascarpone Roll with Hazelnuts, Dark Chocolate Mousse and Orange	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 Toma Piemontese, Zucca Gialla, Insalatina di Sedano Rapa e Mirtilli all'Agro
Cheese and Pumpkin Flan Served with a Celery Root Salad and Blueberries

Riso Vialone Nano Riserva San Massimo con Riduzione di Lambrusco, Blu di Bufala e Noci
Risotto Vialone Nano with a Wine Reduction, Blue Cheese and Walnuts

Dolce del Giorno

Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Classico

55,00 euro Per Persona

Tartare di Manzo con Ravanelli Marinati al Lampone, Maionese all'Aglio e Senape all'Antica
Beef Tartare with Raspberry Marinated Radish a Garlic Mayonnaise and Whole Seed Mustard

Tajarin al Ragu' di Oca con Limone Candito e Granella di Fava Tonka

Fresh Tajarin (Thin Tagliolino) Pasta with a Goose Ragu, Candied Lemon and a Dusting of Tonka Beans

Dolce del Giorno

Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Tartufo

65,00 euro Per Persona

Agnolotti Fatti a Mano Ripieni di Galletto, Crema di Cavolfiore e Tartufo di Stagione
Hand Made Mini Ravioli Style Pasta Filled with Rooster in a Cream of Cauliflower and Seasonal Truffle

Guancia di Vitello Brasata, Sedano Rapa alla Nocciola, Patate, Cime di Rapa, Tartufo
Braised Veal Cheek with Celery Root and Hazelnuts, Turnip Greens and Seasonal Truffle

Dolce:

Dolce del Giorno

Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

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 Specialty Cured Local Ham Aged 22 Months	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 Toma Piemontese, Zucca Gialla, Insalatina di Sedano Rapa e Mirtilli all'Agro Cheese and Pumpkin Flan Served with a Celery Root Salad and Blueberries	12,00
Tartare di Manzo con Ravanelli Marinati al Lampone, Maionese all'Aglio e Senape all'Antica Beef Tartare with Raspberry Marinated Radish a Garlic Mayonnaise and Whole Seed Mustard	14,00

Executive Chef Matteo Caironi