

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
Piatto di Salumi da Maiali Semibradi Allevati nei Boschi di Radda in Chianti - Podere Villanova Selection of Mixed Salumi of Semi Wild Pigs from the Forests of Podere Villanova – Radda in Chianti	16,00
Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi di Stagionatura Specialty Cured Local Ham Aged 22 Months	12,00
Pane Tostato, Burro di Normandia, Mozzarella e Acciughe Toasted Bread, Butter, Mozzarella Cheese and Anchovies	10,00
Lingua di Vitello, Salsa Tonnata, Cipolla Croccante in Agro e Riduzione al Prezzemolo Veal Tongue, Traditional Salsa Tonnata, Marinated Onion and Parsley Reduction	13,00
Involentino di Zucchine, Cremoso di Robiola allo Zafferano, Pomodori Secchi e Olive Taggiasche Zucchini Roll with Saffron Cheese, Sundried Tomatoes and Olives	12,00
Polpo Scottato, Maionese di Brodo di Polpo, Riduzione di Peperone, Misticanza Seared Octopus, Mayo and Bell Pepper Reduction	14,00
Indivia Stufata nel Burro Nocciola, Latte di Mandorla, Uovo Marinato e Tartufo Brown Butter Braised Endive, Fresh Seasonal Truffle, Almond Milk, Marinated Egg	14,00

I Nostri Primi Piatti / Our First Courses

Riso Vialone Nano con Fichi Fioroni, Caprino, Nocciole e Burro Acido Risotto Vialone Nano with Seasonal Figs, Goat Cheese, Hazelnuts	14,00
Lasagnetta con Ragù Bianco di Anatra, Besciamella al Pecorino, Fave e Polvere di Lampone Lasagna with Duck Ragout, Pecorino Cheese, Fava Beans and Raspberry Powder	15,00
Ravioli Fatti a Mano Ripieni di Ricotta, Tartare di Gambero, Bisque e Aglio Nero Hand Made Ravioli Stuffed with Ricotta, Shrimp, Bisque and Black Garlic	15,00
Tagliolini all'Uovo con Burro di Normandia e Tartufo Fresco di Stagione Fresh Tagliolino Pasta with Butter, Parmesan Cheese Aged 24 Months and Seasonal Black Truffle	18,00

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
Crostata Scomposta con Crema alla Nocciola, Mandarino e Rabarbaro Hazelnut Crumble, Mousse Of Hazelnut Custard, Rhubarb Jam, Mandarin Reduction	7,50
“Limone” Ripieno di Mousse al Limone e Salvia, Inserto al Mango e Crumble di Mandorle “Lemon Shell” Filled with Sage & Lemon Mousse, Mango Gel and Almond Crumble	7,50

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

Involentino di Zucchine, Cremoso di Robiola allo Zafferano, Pomodori Secchi e Olive Taggiasche
Zucchini Roll with Saffron Cheese, Sundried Tomatoes and Olives

Riso Vialone Nano con Fichi Fioroni, Caprino, Nocciole e Burro Acido
Risotto Vialone Nano with Seasonal Figs, Goat Cheese, Hazelnuts

Dolce del Giorno
Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti
Selection of Cheeses

Classico

55,00 euro Per Persona

Lasagnetta con Ragù Bianco di Anatra, Besciamella al Pecorino, Fave e Polvere di Lampone
Lasagna with Duck Ragout, Pecorino Cheese, Fava Beans and Raspberry Powder

Faraona Ripiena di Erbe con Cipolle Borrettane Stufate e Mirtilli
Guinea Fowl stuffed with Herbs, Braised Baby Onions, Blueberries

Dolce del Giorno
Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti
Selection of Cheeses

Tartufo

65,00 euro Per Persona

Indivia Stufata nel Burro Nocciola, Latte di Mandorla, Uovo Marinato e Tartufo di Stagione
Brown Butter Braised Endive, Fresh Seasonal Truffle, Almond Milk, Marinated Egg

Tagliolini all'Uovo con Burro di Normandia e Tartufo Fresco di Stagione
Fresh Tagliolino Pasta with Butter, Parmesan Cheese Aged 24 Months and Seasonal Black Truffle

Dolce:
Dolce del Giorno
Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti
Selection of Cheeses

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

Tartare di Manzo con Ravanelli Marinati al Lampone, Maionese all'Aglio e Senape all'Antica Beef Tartare with Raspberry Marinated Radish, Garlic Mayonnaise and Whole Seed Mustard	14,00
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
Piatto di Salumi da Maiali Semibradi Allevati nei Boschi di Radda in Chianti - Podere Villanova Selection of Mixed Salumi of Semi Wild Pigs from the Forests of Podere Villanova – Radda in Chianti	16,00
Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi di Stagionatura Specialty Cured Local Ham Aged 22 Months	12,00
Pane Tostato, Burro di Normandia, Mozzarella e Acciughe Toasted Bread, Butter, Mozzarella Cheese and Anchovies	10,00
Involtino di Zucchine, Cremoso di Robiola allo Zafferano, Pomodori Secchi e Olive Taggiasche Zucchini Roll with Saffron Cheese, Sundried Tomatoes and Olives	12,00

Chef Matteo Caironi