

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 Artigianali Misti Selection of Mixed Artisanal Salumi	16,00
Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi di Stagionatura Specialty Cured Local Ham Aged 22 Months	12,00
Scamerita di Maiale Stufata alla Birra, Cavolo Verza e Salsa alla Mela Beer Braised Pork Shoulder with Savoy Cabbage and Apple Sauce	14,00
Zuppa di Cipolle, Riduzione di Chianti Classico, Pane Croccante e Olio alle Erbe Onion Soup, Red Wine Reduction, Toasted Bread and Herb Olive Oil	12,00
Carpaccio di Lingua di Vitello, Salsa Verde al Cavolo Nero e Maionese all'Aglio Veal Tongue Carpaccio Served with Salsa Verde and Garlic Mayo	14,00
Radicchio Rosso Saltato, Nocciole, Crema di Formaggio Affumicato e Aceto Balsamico Sautéed Red Radicchio, Hazelnut, Smoked Cheese Cream and Balsamic Vinegar	12,00
Involantino di Pollo Ripieno di Erbe di Campo, Tuberi e Ortaggi da Radice Stuffed Chicken Roll with Wild Greens, Tubers and Root Vegetables	16,00

I Nostri Primi Piatti / Our First Courses

Riso Vialone Nano al Cavolo Nero, Baccalà, Cozze e Zafferano Risotto with Black Cabbage, Cod, Mussels and Saffron	15,00
Pappardelle al Ragu' Bianco di Faraona con Crema di Carote, Zenzero e Caffè Fresh Pappardelle Pasta with White Ragu', Carrot Cream, Ginger and Coffee	16,00
Gnocchi di Patate e Zucca, Fonduta di Taleggio, Puntarelle e Noci Homemade Gnocchi Made of Potatoes and Pumpkin, Taleggio Cheese Fondue with Puntarelle and Walnuts	15,00
Tagliolini all'Uovo con Burro di Montagna e Tartufo Fresco di Stagione Fresh Tagliolino Pasta with Butter, Aged Parmesan Cheese and Seasonal Black Truffle	20,00

Dolce / Dessert

Crème Brulée alla Vaniglia e Mandarino con Semifreddo di Crema Inglese Vanilla and Mandarin Crème Brulée With Custard Parfait	8,00
Torta di Mele con Caramello Salato, Mandorle e Zabaione al Vin Santo Apple Cake with Salted Caramel, Almonds and Vin Santo Zabaione	8,00
Cre moso al Cioccolato e Pere, Gelato alla Nocciola e Riduzione di Lambrusco Chocolate Mousse, Hazelnut Ice Cream, Pears, Lambrusco Reduction	8,00

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

55,00 euro Per Persona

Radicchio Rosso Saltato, Nocciole, Crema di Formaggio Affumicato e Aceto Balsamico
Sautéed Red Radicchio, Hazelnut, Smoked Cheese Cream and Balsamic Vinegar

Gnocchi di Patate e Zucca, Fonduta di Taleggio, Puntarelle e Noci

Homemade Gnocchi Made of Potatoes and Pumpkin, Taleggio Cheese Fondue with Puntarelle and Walnuts

Dolce alla Carta

Dessert a la Carte

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Classico

60,00 euro Per Persona

Carpaccio di Lingua di Vitello, Salsa Verde al Cavolo Nero e Maionese all'Aglio
Veal Tongue Carpaccio Served with Salsa Verde and Garlic Mayo

Pappardelle al Ragu' Bianco di Faraona con Crema di Carote, Zenzero e Caffè
Fresh Pappardelle Pasta with White Ragu', Carrot Cream, Ginger and Coffee

Dolce alla Carta

Dessert a la Carte

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Tartufo

65,00 euro Per Persona

Scamerita di Maiale Stufata alla Birra, Cavolo Verza e Salsa alla Mela
Beer Braised Pork Shoulder with Savoy Cabbage and Apple

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

Dolce alla Carta

Dessert a la Carte

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

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
Tartare di Fassona Piemontese, Panino al Latte, Capperi e Puntarelle Beef Tartare, Soft Bread, Capers and Puntarelle Salad	12,00
Selezione di Formaggi Misti Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability)	16,00
Piatto di Salumi Artigianali Selection of Mixed Artisanal Salumi	16,00
Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi di Stagionatura Specialty Cured Local Ham Aged 22 Months	12,00
Carpaccio di Lingua di Vitello, Salsa Verde al Cavolo Nero e Maionese all'Aglio Veal Tongue Carpaccio with Salsa Verde, Garlic Mayo	14,00
Piatto di Sott'Oli Misti De Carlo Mix Plate of Under Oil Vegetables from The De'Carlo Farm	12,00

Chef Matteo Caironi