

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
Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi di Stagionatura Specialty Cured Local Ham Aged 22 Months	13,00
Selezione di Formaggi Misti Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability)	16,00
Piatto di Salumi Misti di Produzione Artigianale Selection of Mixed Artisanal Salumi	16,00
Contorno di Verdure Miste di Stagione Mixed Seasonal Vegetables Side Dish	8,00
Cubo di Melanzane Fritto, Salsa di Anacardi, Pomodoro e Spuma di Pecorino Cube of Fried Eggplant with a Peanut Sauce, Tomatoes and a Cream of Pecorino Cheese	14,00
Mozzarella di Bufala, Anguria, Pomodoro e Salsa al Basilico Buffalo Mozzarella with Watermelon, Tomato and a Basil Sauce	14,00
Trancio di Tonno Fresco in Olio Cottura, Salsa alla Pesca e Sesamo Fresh Tuna Cooked in Low Temperature Oil and Served with a Peach and Sesame Sauce	16,00
Filetto di Vitello, Salsa Tonnata, Fondo Bruno Traditional Piedmont Style Roasted Veal with a Tuna Based Sauce and Veal Reduction	18,00

I Nostri Primi Piatti / Our First Courses

Riso Vialone Nano, Salsa di Rucola, Calamari alla Salvia e Crumble di Limone Risotto "Vialone Nano" with a Arugula Sauce and Calamari with Sage and a Lemon Crumble	16,00
Cannellone Ripieno di Zucchine e Scamorza, Besciamella allo Zenzero e Salsa di Peperone Stuffed Pasta with Zucchini and Scamorza Cheese in a Bechamel Sauce with Ginger and Bell Pepper Sauce	16,00
Tagliolini alla Barbabietola, Ragu' di Coniglio in Bianco, Zest d'Arancia Fresh Tagliolino Pasta Made with Beets in a Rabbit Ragu with Orange Zest	16,00
Ravioli Fatti in Casa Ricotta e Spinaci, Zabaione al Parmigiano, Tartufo Fresco Artisanal Ravioli Stuffed With Spinach and Ricotta Cheese in a Cream of Parmesan Cheese and Seasonal Truffle	20,00

Dolce / Dessert

Tiramisù Classico A Classic Tiramisu	8,00
Gelato alla Ricotta, Crumble di Olive Taggiasche e Mandorle, Olio Extravergine Ricotta Cheese Gelato with an Olive Crumble, Almonds and Olive Oil	8,00
Torta Margherita, Namelaka al Cioccolato Bianco, Albicocca Traditional White Cake with a White Chocolate Mousse and Apricots	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

Cubo di Melanzane Fritto, Salsa di Anacardi, Pomodoro e Spuma di Pecorino
Cube of Fried Eggplant with a Peanut Sauce, Tomatoes and a Cream of Pecorino Cheese

Cannellone Ripieno di Zucchine e Scamorza, Besciamella allo Zenzero e Salsa di Peperone
Stuffed Pasta with Zucchini and Scamorza Cheese in a Bechamel Sauce with Ginger and Bell Pepper Sauce

Dolce alla Carta

Dessert a la Carte

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Classico

60,00 euro Per Persona

Tagliolini alla Barbabietola, Ragu' di Coniglio in Bianco, Zest d'Arancia
Fresh Tagliolino Pasta Made with Beets in a Rabbit Ragu with Orange Zest

Filetto di Vitello, Salsa Tonnata, Fondo Bruno
Traditional Piedmont Style Roasted Veal with a Tuna Based Sauce and Veal Reduction

Dolce alla Carta

Dessert a la Carte

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Tartufo

65,00 euro Per Persona

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

Filetto di Vitello, Salsa Tonnata, Fondo Bruno e Tartufo Fresco di Stagione
Traditional Piedmont Style Roasted Veal with a Tuna Based Sauce and Veal Reduction and Seasonal 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
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
Pane Tostato con Pomodoro e Basilico Toasted Bread with Tomato and Basil	10,00
Pane Tostato con Burrata, Acciughe e Cime di Rapa Toasted Bread with Burrata Cheese, Anchovies and Turnip Green	12,00
Mozzarella di Bufala, Anguria, Pomodoro e Salsa al Basilico Buffalo Mozzarella with Watermelon, Tomato and a Basil Sauce	14,00

Chef Matteo Caironi