

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
Cubo di Crema di Patata Viola, Funghi di Stagione, Sedano e Mela Verde Fried Cube of Purple Potato with Seasonal Mushrooms, Celery and Green Apple	14,00
Carpaccio di Lingua di Vitello con Peperoni al Salmoriglio e Salsa al Caprino Veal Tongue with Roasted Bell Peppers and a Goat Cheese Cream	14,00
Trancio di Rana Pescatrice, Crema di Pomodoro, Salsa allo Zafferano e Finocchi Gratinati Monk Fish with a Cream of Tomato, Saffron Sauce and Roasted Fennel	16,00
Sformato di Cavolfiore con Formaggio Monteventisette, Crema di Castagne e Tartufo Nero Cauliflower and Monteventisette Cheese Flan with a Cream of Chestnuts and Black Truffle	14,00

I Nostri Primi Piatti / Our First Courses

Riso Vialone Nano, Zucca Gialla, Ragu' di Capriolo e Melograno Risotto "Vialone Nano" with Pumpkin and a Venison Ragu and Pomegranate	16,00
Pici Freschi in Salsa di Aglione, Polvere di Pomodoro e Olio alle Erbe Fresh Pici Pasta with a Giant, Sweet Garlic Cream, Dried Tomato Dusting and Herbed Olive Oil	16,00
Tagliolini Freschi, Burro di Montagna, Parmigiano Reggiano Dop e Tartufo di Stagione Fresh Tagliolino Pasta with Butter, Parmigiano Reggiano Dop and Seasonal Truffle	20,00
Ravioli Fatti in Casa Ripieni di Ricotta, Seppie, Buccia di Limone, Salsa al Cavolo Nero Artisanal Ravioli Stuffed With Ricotta, Squid and Lemon Peel in a Black Cabbage Sauce	18,00

Dolce / Dessert

Tiramisù Classico A Classic Tiramisu	8,00
Castagnaccio con Gelato alla Ricotta e Olio al Rosmarino Chestnut Flour Cake, Ricotta Ice Cream and Rosemary Oil	8,00
Plum Cake alla Banana, Cioccolato Fondente, Yogurt al Lime, Menta Banana Plum Cake with Dark Chocolate, Yogurt and Mint	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 Crema di Patata Viola, Funghi di Stagione, Sedano e Mela Verde
Fried Cube of Purple Potato with Seasonal Mushrooms, Celery and Green Apple

Pici Freschi in Salsa di Aglione, Polvere di Pomodoro e Olio alle Erbe
Fresh Pici Pasta, Giant, Sweet Garlic Cream, Dried Tomato Dust and Herbed Olive Oil

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 con Peperoni al Salmoriglio e Salsa al Caprino
Veal Tongue with Roasted Bell Peppers and a Goat Cheese Cream

Riso Vialone Nano, Zucca Gialla, Ragu' di Capriolo e Melograno
Risotto "Vialone Nano" with Pumpkin and a Venison Ragu and Pomegranate

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

Petto d'Anatra, Salsa Al Cavolo Nero, Fagioli e Tartufo Fresco di Stagione
Duck Breast with Black Cabbage Sauce, Tuscan White Beans 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
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 Burrata, Acciughe e Cime di Rapa Toasted Bread with Burrata Cheese, Anchovies and Turnip Greens	12,00
Sformato di Cavolfiore con Formaggio Monteventisette e Crema di Castagne Cauliflower and Monteventisette Cheese Flan with a Cream of Chestnuts	12,00

Chef Matteo Caironi