

Antipasti

HORS D'OEUVRES

✓ Insalata Caterina de' Medici

Insalatine di campo, parmigiano, noci e capperi - salsa alle erbe
Wild green salad, Parmesan cheese, walnuts and capers dressed with a herb sauce

✓ Millefoglie di verdure con fonduta di pomodoro fresco e basilico nano
Vegetable layered flan, served with a tomato fondue and baby basil

Tartare tiepida di scampi del Tirreno al dragoncello su carpaccio di melone maremmano e sale di Cervia
Warm scampi tartar with tarragon served on melon Carpaccio and sea salt from the Adriatic coast

*Filetto di astice blu tiepido con fonduta di avocado e insalatine di campo, salsa alle erbe
Warm blue lobster with avocado fondue and wild green salad dressed with a herb sauce

Carpaccio classico di manzo "Chianina" con rucola, sedano e scaglie di parmigiano
Traditional beef Carpaccio served with rocket salad, celery and 36-month seasoned Parmesan cheese

*Caviale Beluga con blinis di farina integrale e panna acida (gr. 30)
Beluga caviar with whole-wheat blinis and sour cream

Minestre, Paste e Riso

SOUPS, PASTA AND RICE

✓ Minestra di pane con cavolo nero "Ribollita alla Toscana"
Traditional Tuscan vegetable soup made with bread and cabbage

✓ Zuppa di lenticchie di Castelluccio con filetti d'oca selvatica o vegetariana
Castelluccio red lentil soup, vegetarian or served with wild goose filet

Pici senesi fatti in casa al ragù di germano reale con scaglie di pecorino toscanello
Traditional homemade Siena pasta, served with wild duck ragout and Tuscan pecorino flakes

✓ Piccoli gnocchi di patate e spinaci al pomodoro fresco e basilico con mozzarella di bufala
Potato and spinach dumplings in a fresh tomato and basil sauce, served with Buffalo mozzarella

✓ Tortelloni di pasta verde con melanzane e caprino del Mugello, salsa al timo
Green pasta ravioli with aubergines and goat-cheese filling in a fresh thyme sauce

Tagliolini di farina di farro macinato a pietra con salsa alla porchetta di maialino di Cinta
Home made tagliolini pasta made from stone-milled spelt flour, served with spit-roasted pork ragù

Paccheri di semola di grano duro con astice e pomodorini freschi
Traditional large macaroni pasta with lobster and fresh tomatoes

✓ Risotto mantecato con fiori e perle di zucchine ai fili di zafferano dell'altopiano di Navelli (20 min.)
Risotto with zucchini blossoms and pearls, dressed with saffron pistils from the Abruzzo region (20 min.)

*Risotto mantecato al finocchio selvatico con aragostelle del Tirreno (20 min.)
Risotto with wild fennel and Tyrrhenian lobsters (20 min.)

* supplemento mezza pensione - supplement to half board applicable

✓ Piatti vegetariani - vegetarian dishes

Sono disponibili un menu per celiaci e piatti senza lattosio - celiac menu and lactose free dishes available

Pesci e Crostacei

FISH AND SHELLFISH

Il pescato del giorno sui carboni o al forno con verdure alla griglia
Charcoal grilled or baked catch of the day with grilled vegetables

Pesce fresco del Tirreno al sale grosso, profumato al finocchietto selvatico (min. 2 pers.)
Fresh Tyrrhenian sea fish of the day in a salt crust, perfumed with wild fennel (min. 2 pers.)

Filetto di rombo chiodato con funghi porcini in crosta di patate rosse al rosmarino
Filet of turbot stuffed with porcini mushrooms, served in a rosemary red potato crust

Scaloppa di spigola arrostita con pomodorino fresco al basilico e tegamino di verdure al timo
Baked sea bass fillet with fresh tomato and basil, served with thyme flavoured sautéed vegetables

*Aragostelle e scampi del Tirreno alla griglia con insalatine e verdure all'aceto di mele
Charcoal grilled Tyrrhenian sea baby lobsters and scampi, served green salad dressed with apple vinegar

Carni

MEAT

Rosette di vitella al tartufo estivo con tortino di patate gratinato e fagottini di carote novelle
Medallions of veal sautéed with summer truffle, served with potatoes au gratin and bundles of baby carrots

Tagliata di filetto di manzo al Brunello, con foglie di spinaci e fagioli zolfini
Thinly sliced fillet of Chianina beef in a Brunello wine sauce, with spinach and Zolfini Tuscan white beans

Bistecca alla Fiorentina "Chianina IGP" sui carboni con verdure dell'orto alla griglia (min. 2 pers.)
Charcoal grilled Florentine Chianina beef steak, served with grilled vegetables (per 2 persons)

Bistecca di costata "Chianina" sui carboni con verdure dell'orto alla griglia (per 2 pers.)
Charcoal grilled Florentine Chianina beef steak served with grilled vegetables (min.2 pers.)

Costolette di agnello del Mugello arrostiti al rosmarino di bosco con piccola caponata di verdure
Baked lamb chops with wild rosemary and sautéed baby vegetable "caponata"

Petto d'anatra croccante al miele d'arancio e pesche caramellate con insalatina di finocchio e arancia
Crisp duck breast with orange honey and caramelised peach sauce, served with a fennel and orange salad

Executive Chef: Attilio Di Fabrizio

Allergie e Intolleranze Alimentari:

Alcuni piatti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'Unione Europea.
Per maggiori informazioni sui nostri ingredienti, si prega di chiedere al nostro personale prima di ordinare.

Food Allergies and Intolerances:

Certain dishes contain one or more of the 14 allergens as designated by E.U.
For more information about our ingredients, please consult with our staff before you order.