

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
Piatto di Formaggi Misti Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability)	8,00 per persona\per person
Selezione di Salumi da Storiche Macellerie Toscane Mixed Plate of Ham and Salumi From Historic Butcher Shops of Tuscany	8,00 per persona\per person
Trilogia di Formaggi “Blu” Trilogy of Blue Cheeses	9,00
Verticale di Parmigiano di Montagna Caseificio FiordiLatte (24, 30 e 42 mesi) Vertical of Aged Parmigiano Cheese (24, 30 and 42 Months)	9,00
Prosciutto 24 Mesi “Il Magnifico” Macelleria Renieri e Burro Salato Affumicato Specialty Cured Ham Served with Smoked, Salted Butter	12,00
Selezione di Salumi di Selvaggina Locale Selection of Local Charcuterie of Game Meats	15,00
Pan Brioche con Acciughe del Cantabrico, Capperi e Burro Toasted Brioche Bread with Anchovies Fillets, Capers and Butter	9,00
Salame Toscano Salumificio Renieri con Fichi e Gelato alla Ricotta Tuscan Salami Served with Figs and a Gelato of Ricotta Cheese	10,00
Flan di Pecorino allo Zafferano, Composta di Mirtilli e Insalata di Sedano Rapa Savory Flan of Pecorino Cheese with Saffron and a Jam of Blueberries with a Salad of Celery Root	12,00
Uovo Bio Cotto a 62° con Crema di Cavolfiore, Limone, Mostarda di Cipolle di Tropea e Tartufo Fresco Bio Egg Cooked at 62 Degrees with a Cream of Cauliflower, Lemon, Tropea Onion Jam and Seasonal Fresh Truffle	14,00
Tartare di Vacca Selezione Varvara con Maionese all’Aceto Balsamico, Terra di Ceci e Giardiniera Beef Tartare with a Balsamic Vinegar Mayonnaise, Crumble of Chickpeas and Seasonal Pickled Vegetables	15,00
Tartare di Capriolo con Maionese ai Lamponi, Terra di Olive e Zabaione di Parmigiano Venison Tartare with a Raspberry Mayonnaise, Crumble of Black Olives and a Cream of Parmigiano Cheese	15,00
Tartare di Gambero Rosso, Crema di Avocado e Gazpacho Red Prawns Tartare Served with a Cream of Avocado and a Cold Tomato Gazpacho Style Sauce	15,00

I Nostri Primi Piatti / Our First Courses

Spaghetto alla Chitarra con Rapa Rossa, Ragù di Cinta Senese e Tartufo Nero Fresco Artisanal Spaghetti with Beet Root Served with a Ragù of Local Pork and Fresh Black Truffle	14,00
Ravioli Ripieni di Parmigiano 24 Mesi con Pesto di Fave, Piselli e Fondo di Cipolla Ravioli Filled with 24 Month Parmigiano in a Pesto of Fava Beans, Peas and Braised Onions	13,00
Tagliatelle al Capriolo con Limone Candito e Cioccolato Fondente Tagliatelle Pasta with Venison, Candied Lemons and Dark Chocolate	13,00

Dolce / Dessert

Semifreddo di Tiramisu Classico con Cioccolato Fondente e Caramello Salato Frozen Dessert Style Tiramisu with Dark Chocolate and Salted Caramel	6,00
Cheesecake Scomposto con Cioccolato Bianco, Pesche al Sangiovese e Pistacchi Deconstructed Cheesecake with White Chocolate, Peaches in Red Wine and Pistachios	8,00

Chef Matteo Caironi



Degustazione del Pranzo The Wine Tasting Lunch

Degustazione di 4 Vini Accompagnata Dal Seguento Menu
Tasting of 4 Wines Accompanied by the Following Menu
40,00 euro Per Persona

Classico

Tartare di Vacca Selezione Varvara con Maionese all'Aceto Balsamico, Terra di Ceci e Giardiniera
Beef Tartare with a Balsamic Vinegar Mayonnaise, Base of Chickpeas and Seasonal Pickled Vegetables

Spaghetto alla Chitarra con Rapa Rossa, Ragù di Cinta Senese e Tartufo Nero Fresco
Artisanal Spaghetti Made with Beet Root Served with a Ragù of Pork and Fresh Black Truffle

Dolce del Giorno

Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Vegetariano

Insalata Fresca di Ortaggi Stagionali in Consistenze e Perle di Aceto Balsamico
Salad of Garden Fresh Vegetables in Varied Textures and Pearls of Balsamic Vinegar

Ravioli Ripieni di Parmigiano Reggiano 24 Mesi con Pesto di Fave, Piselli e Fondo di Cipolla
Ravioli Filled with Parmigiano Cheese in a Pesto of Fava Beans, Peas and Braised Onions

Dolce del Giorno

Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Chef Matteo Caironi



Degustazione della Cena The Wine Tasting Dinner

Degustazione di 4 Vini Accompagnata Dal Seguento Menu
Tasting of 4 Wines Accompanied by the Following Menu
60,00 euro Per Persona

Classico

Uovo Bio Cotto a 62° con Crema di Cavolfiore, Limone, Mostarda di Cipolle di Tropea e Tartufo Fresco
Bio Egg Cooked at 62 Degrees with a Cream of Cauliflower, Lemon, Tropea Onion Jam and Seasonal Fresh Truffle

Tagliatelle al Capriolo con Limone Candito e Cioccolato Fondente
Tagliatelle Pasta with Venison, Candied Lemons and Dark Chocolate

Filetto alla Piastra, Crema di Zucca Gialla e Cipollotto Glassato
Pan Seared Filet Mignon With a Cream of Yellow Squash and Glazed Spring Onions

Dolce del Giorno
Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti
Selection of Cheeses

Vegetariano

Insalata Fresca di Ortaggi Stagionali in Consistenze e Perle di Aceto Balsamico
Salad of Garden Fresh Vegetables in Varied Textures and Pearls of Balsamic Vinegar

Ravioli Ripieni di Parmigiano Reggiano 24 Mesi con Pesto di Fave, Piselli e Fondo di Cipolla
Ravioli Filled with 24 Month Aged Parmigiano Cheese in a Pesto of Fava Beans, Peas and Braised Onions

Flan di Pecorino allo Zafferano, Composta di Mirtilli e Insalata di Sedano Rapa
Savory Flan of Pecorino Cheese with Saffron and a Jam of Blueberries with a Salad of Celery Root

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

In Accompagnamento ai Nostri Vini - To Complement 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)	8,00 per persona\per person
Selezione di Salumi da Storiche Macellerie Toscane Mixed Plate of Ham and Salumi From Historic Butcher of Tuscany	8,00 per persona\per person
Trilogia di Formaggi "Blu" Trilogy of Blue Cheeses	9,00
Verticale di Parmigiano di Montagna Caseificio Fior di Latte (24, 30 e 42 mesi) Vertical of Aged Parmigiano Cheese (24, 30 and 42 Months)	9,00
Prosciutto 24 Mesi "Il Magnifico" Macelleria Renieri e Burro Salato Affumicato Specialty Cured Ham Served with Smoked, Salted Butter	12,00
Selezione di Salumi di Selvaggina Selection of Local Charcuterie of Game Meats	15,00
Pan Brioche con Acciughe del Cantabrico, Capperi e Burro Toasted Brioche Bread with Italian Anchovies, Capers and Butter	9,00
Salame Toscano Salumificio Renieri con Fichi e Gelato alla Ricotta Tuscan Salami Served with Figs and a Gelato of Ricotta Cheese	10,00
Tartare di Vacca Selezione Varvara con Maionese all'Aceto Balsamico, Terra di Ceci e Giardinieradi Stagione Beef Tartare with a Balsamic Vinegar Mayonnaise, Crumble of Chickpeas and Pickled Vegetables	15,00

Chef Matteo Caironi