

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 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 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, Nocciole del Piemonte, Terra di Olive e Tartufo Fresco Bio Egg Cooked at 62 Degrees with a Cream of Cauliflower, Hazelnuts, Olive Crumble and Seasonal Fresh Truffle	14,00
Tartare di Vacca Selezione Varvara con Senape in Grani, Cime di Rapa, Parmigiano e Maionese al Timo Beef Tartare with Mustard Seeds, Rapini Greens, Parmesan Cheese and a Thyme Mayonnaise	15,00
Battuta di Capriolo con Crema di Barbabietola, Polvere di Aglio Nero e Zabaione di Parmigiano Venison Tartare with a Cream of Beats, Dusting of Black Garlic and a Custard of Parmesan 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 Cinta Senese, Funghi Galletti, Peperone Dolce e Fondo Bruno Artisanal Spaghetti Served with a Ragu of Local Pork, Chanterelle Mushrooms, Sweet Peppers and Demi-Glace	13,00
Ravioli Ripieni di Parmigiano 24Mesi con Crema di Piselli, Consistenze di Cipolla e Topinambur Ravioli Filled with 24 Month Parmigiano in a Cream of Peas, Braised Onions and Jerusalem Artichoke	13,00
Risotto Mantecato al Burro Acido con Capriolo, Lamponi e Olio alle Erbe Risotto with Venison, Raspberries and an Herb Infused Oil	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
Millefoglie con Crema All’Albicocca e Pistacchio Millefoglie Layered Dessert with A Cream of Apricots and Pistachios	7,00

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 Senape in Grani, Cime di Rapa, Parmigiano e Maionese al Timo
Beef Tartare with Mustard Seeds, Rapini Greens, Parmesan Cheese and a Thyme Mayonnaise

Spaghetto alla Chitarra con Cinta Senese, Funghi Galletti, Peperone Dolce e Fondo Bruno
Artisanal Spaghetti Served with a Ragu of Local Pork, Chanterelle Mushrooms, Sweet Peppers and Demi-Glace

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 24Mesi con Crema di Piselli, Consistenze di Cipolla e Topinambur
Ravioli Filled with 24 Month Parmigiano in a Cream of Peas, Braised Onions and Jerusalem Artichoke

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, Nocciole del Piemonte, Terra di Olive e Tartufo Fresco
Bio Egg Cooked at 62 Degrees with a Cream of Cauliflower, Hazelnuts, Olive Crumble and Seasonal Fresh Truffle

Risotto Mantecato al Burro Acido con Capriolo, Lamponi e Olio alle Erbe
Risotto with Venison, Raspberries and an Herb Infused Oil

Filetto di Manzo, Funghi Porcini, Cipollotto Glassato e Zabaione Salato
Filet Mignon With Porcini Mushrooms, Glazed Spring Onions and Savory Custard Sauce

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 24Mesi con Crema di Piselli, Consistenze di Cipolla e Topinambur
Ravioli Filled with 24 Month Parmigiano in a Cream of Peas, Braised Onions and Jerusalem Artichoke

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 Senape in Grani, Cime di Rapa, Parmigiano e Maionese al Timo Beef Tartare with Mustard Seeds, Rapini Greens, Parmesan Cheese and a Thyme Mayonnaise	15,00

Chef Matteo Caironi