

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
Trilogia di Formaggi “Blu” e Confettura di Pere Piccante Trilogy of Blue Cheeses Served with a Spicy Pear Jam	9,00
Prosciutto 24 Mesi “Il Magnifico” Macelleria Renieri con Burrata al Tartufo Specialty Cured Ham Served with a Truffled Burrata Cheese	12,00
Culatello di Montagna Stagionato con Ricottina Fresca Culatello, Cured Ham Aged from the Mountains Served with Fresh Ricotta Cheese	13,00
Crostino di Pane Toscano con Burro, Acciughe e Fiore del Capperò Crostino of Tuscan Bread with Butter, Anchovies and Caper Flower	9,00
Code di Gambero Scottate con Pinoli, Salsa al Basilico e Terra di Limone Seared Shrimp Tails with Pine Nuts, Basil Sauce and Lemon Crumble	16,00
Capasante Scottate con Finocchio, Maionese al Corallo e Polvere di Pompelmo Seared Sea Scallops with Fennel and a Mayonnaise Infused with Scallop Roe and a Grapefruit Powder	14,00
Lingua di Vitello Brasata con Bietoline, Colatura di Alici e Cavolo Nero Braised Veal Tongue Served with Swiss Chard, Anchovies Sauce and Black Cabbage	12,00
Scaloppa di Fois Gras Scottata con Pan Brioche Fatto in Casa e Uva all’Agro Seared Foie Gras with Toasted Brioche Bread Made in House and a Grape and Vinegar Sauce	14,00
Flan di Pecorino di Pienza allo Zafferano, Composta di Pere e Cipolla Caramellata Savory Flan of Pecorino Cheese with Saffron and a Jam of Pears and Caramelized Onions	12,00
Uovo Bio Cotto a 62° con Crema di Broccoli, Nocciole del Piemonte, Taleggio e Caviale di Tartufo Nero BIO Egg Cooked at 62 Degrees with a Cream of Broccoli, Hazelnuts, Taleggio Cheese and Black Truffle Caviar	14,00

I Nostri Primi Piatti / Our First Courses

Agnolotti Fatti a Mano Ripieni di Maiale con Salsa Barbecue, Cipolla Croccante e Gel di Cetriolo Hand Made Mini Ravioli Style Pasta Filled with Barbecue Pork with Crunchy Onion and a Cucumber Gel	14,00
Spaghetti Verrigni con Crema di Sedano Rapa, Consistenze di Gamberi e Polvere di Pomodoro Artisanal Spaghetti Pasta with a Cream of Celery Root, Varied Textures of Shrimp and a Tomato Powder	14,00
Risotto Vialone Nano Mantecato al Burro Acido con Capriolo, Lamponi e Profumi di Sottobosco Artisanal Risotto with Venison, Raspberries and Aromas of the Forest	13,00

Dolci / Desserts

Cubo di Cioccolato, Biscotto al Maraschino, Nocciole e Lamponi Cube of Chocolate with Maraschino Cherry Cookies, Hazelnuts and Raspberries	7,00
Bavarese al Limone, Limoncello, Mango e Terra allo Yogurt Bavarian Cream of Lemon with Limoncello, Mango and a Yogurt Crumble	7,00

Executive 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

Uovo Bio Cotto a 62° con Crema di Broccoli, Nocciole del Piemonte, Taleggio e Caviale di Tartufo Nero
BIO Egg Cooked at 62 Degrees with a Cream of Broccoli, Hazelnuts, Taleggio Cheese and Black Truffle Caviar

Risotto Vialone Nano Mantecato al Burro Acido con Capriolo, Lamponi e Profumi di Sottobosco
Artisanal Risotto with Venison, Raspberries and Aromas of the Forest

Dolce del Giorno
Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti
Selection of Cheeses

Vegetariano

Cavolfiore Cotto a Bassa Temperatura, Terra di Nocciole e Fondo di Cipolla
Cauliflower Cooked Slow on Low Temperature with a Crumble of Hazelnuts and Onion Sauce

Spaghetto Verrigni con Crema di Sedano Rapa, Consistenze di Gamberi e Polvere di Pomodoro
Artisanal Spaghetti Pasta with a Cream of Celery Root, Varied Textures of Shrimp and a Tomato Powder

Dolce del Giorno
Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti
Selection of Cheeses

Executive 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

Lingua di Vitello Brasata con Bietoline, Colatura di Alici e Cavolo Nero
Braised Veal Tongue Served with Swiss Chard, Anchovies Sauce and Black Cabbage

Agnolotti Fatti a Mano Ripieni di Maiale con Salsa Barbecue, Cipolla Croccante e Gel di Cetriolo
Hand Made Mini Ravioli Style Pasta Filled with Barbecue Pork with Crunchy Onion and a Cucumber Gel

Filetto di Manzo, Crema di Zucca Gialla, Castagne e Fondo Bruno
Filet Mignon with a Cream of Pumpkin, Chestnuts and a Demi-Glace Sauce

Dolce del Giorno
Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti
Selection of Cheeses

Vegetariano

Cavolfiore Cotto a Bassa Temperatura, Terra di Nocciole e Fondo di Cipolla
Cauliflower Cooked Slow on Low Temperature with a Crumble of Hazelnuts and Onion Sauce

Spaghetti Verrigni con Crema di Sedano Rapa, Consistenze di Gamberi e Polvere di Pomodoro
Artisanal Spaghetti Pasta with a Cream of Celery Root, Varied Textures of Shrimp and a Tomato Powder

Flan di Pecorino di Pienza allo Zafferano, Composta di Pere e Cipolla Caramellata
Savory Flan of Pecorino Cheese with Saffron and a Jam of Pears and Caramelized Onions

Dolce del Giorno
Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti
Selection of Cheeses

Executive 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
Piatto di Formaggi Misti Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability) per persona\per person	8,00
Trilogia di Formaggi "Blu" e Confettura di Pere Piccante Trilogy of Blue Cheeses Served with a Spicy Pear Jam	9,00
Prosciutto 24 Mesi "Il Magnifico" Macelleria Renieri con Burrata al Tartufo Specialty Cured Ham Served with a Truffled Burrata Cheese	12,00
Culatello di Montagna Stagionato con Ricottina Fresca Culatello, Cured Ham Aged from the Mountains Served with Fresh Ricotta Cheese	13,00
Scaloppa di Fois Gras Scottata con Pan Brioche Fatto in Casa e Uva all'Agro Seared Foie Gras with Toasted Brioche Bread Made in House and a Grape and Vinegar Sauce	14,00
Crostino di Pane Toscano con Burro, Acciughe e Fiore del Capperio Crostino of Tuscan Bread with Butter, Anchovies and Caper Flower	9,00
Flan di Pecorino di Pienza allo Zafferano, Composta di Pere e Cipolla Caramellata Savory Flan of Pecorino Cheese with Saffron and a Jam of Pears and Caramelized Onions	12,00