

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

Blocco di Terrina di Fegatini, Pane Tostato e Riduzione di Vinsanto	12,00
Chicken Liver Terrine Accompanied by Toasted Bread and a Vin Santo Reduction	
Piatto di Formaggi Misti	8,00
Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability)	per persona \ per person
Selezione di Salumi Misti di Produzione Locale con Radicchi all'Agro Fatti in Casa	9,00
Selection of Mixed Salumi Served With Preserved Red Italian Chicory	per persona \ per person
Trilogia di Formaggi "Blu" e Miele al Tartufo	10,00
Trilogy of Blue Cheeses Served with Truffle Honey	
Prosciutto 24 Mesi "Il Magnifico" Macelleria Renieri con Ricottina Fresca	12,00
Specialty Cured Ham Served with Fresh Ricotta Cheese	
Pan Brioches di Nostra Produzione con Stracciatella di Burrata, Acciughe e Frutto del Capperio	9,00
Brioche Bread Made in House Served with a Creamy Burrata Cheese, Anchovies and Caper Berries	
Degustazione di Tre Variazioni di Mozzarella di Bufala	12,00
Tasting of Three Variations of Buffalo Mozzarella	
Flan di Zucca Gialla e Gorgonzola con Mostarda di Lamponi e Radicchio Trevigiano in Aceto	12,00
Savory Flan of Squash with Gorgonzola Cheese a Raspberry Jam and Red Chicory of Treviso in Vinegar	
Uovo Cotto a Bassa Temperatura con Spuma di Polenta & Parmigiano 36 Mesi, Nocciole e Tartufo Fresco	14,00
Egg Cooked at Low Temperature with a Foam of Polenta and Parmesan with Hazelnuts and Fresh Truffle	
Cavolo Verza Ripieno di Tartare di Manzo, Zabaione di Pecorino, Pinoli e Fondo di Vitello	14,00
Cabbage Roll of Beef Tartare with A Cream of Pecorino Cheese, With Pine Nuts and a Veal Demi Glace	
Tartare di Gamberi con Terra di Limone, Crema di Piselli e Polvere di Aglio Nero Fermentato	15,00
Shrimp Tartare with a Lemon Crumble Served Over a Cream of Peas with a Fermented Black Garlic Powder	

I Nostri Primi Piatti / Our First Courses

Spaghetti Verrigni con Crema di Cavolo Viola, Mela Verde in Osmosi e Bottarga di Uovo di Gallina	13,00
Artisanal Spaghetti with a Cream of Red Cabbage, a Green Apple Extract and Cured Egg Yolks	
Risotto con Burro Acido, Riccio di Mare, Salsa all'Arancia e Polvere di Cipolla Bruciata	13,00
Artisanal Risotto with Sour Cream, Sea Urchin, Orange Sauce and an Onion Powder	
Ravioli Fatti a Mano Ripieni di Ragù di Coniglio con Broccoli, Crema al Caprino, Olive Nere e Gel di Vin Santo	14,00
Ravioli Made in House Filled with Rabbit with Broccoli, a Cream of Goat Cheese, Black Olives and a Vin Santo Gel	
Tagliolino Fresco con Sedano Rapa, Porcini e Tartufo Fresco	16,00
Fresh Tagliolino Pasta with Celery Root, Porcini Mushrooms and Fresh Truffle	

Dolce / Desserts

Cheesecake Scomposto al Cioccolato, Arancia e Mela Verde	7,00
Deconstructed Chocolate Cheesecake with Orange and Green Apple	
Bavarese alle Pere, Insetto ai Lamponi, Lime e Terra allo Yogurt	7,00
Pear Bavarian Cream with Raspberries, Lime and a Yogurt Crumble	
Mousse di Zabaione al Vin Santo con Cialde di Montecatini	7,00
Mousse of Zabaione with Vin Santo and a Traditional Wafer from Montecatini	

Executive 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

40,00 euro Per Persona

Flan di Zucca Gialla e Gorgonzola con Mostarda di Lamponi e Radicchio Trevigiano in Aceto
Savory Flan of Squash with Gorgonzola Cheese a Raspberry Jam and Red Chicory of Treviso in Vinegar

Spaghetti Verrigni con Crema di Cavolo Viola, Mela Verde in Osmosi e Bottarga di Uovo di Gallina
Artisanal Spaghetti with a Cream of Red Cabbage, a Green Apple Extract and Cured Egg Yolks

Dolce del Giorno

Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Classico

45,00 euro Per Persona

Cavolo Verza Ripieno di Tartare di Manzo, Zabaione di Pecorino, Pinoli e Fondo di Vitello
Cabbage Roll of Beef Tartare with A Cream of Pecorino Cheese, With Pine Nuts and a Veal Demi Glace

Ravioli Fatti a Mano Ripieni di Ragù di Coniglio con Broccoli, Crema al Caprino, Olive Nere e Gel di Vin Santo
Ravioli Made in House Filled with Rabbit with Broccoli, a Cream of Goat Cheese, Black Olives and a Vin Santo Gel

Dolce del Giorno

Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Tartufo

55,00 euro Per Persona

Tagliolino Fresco con Sedano Rapa, Porcini e Tartufo Fresco
Fresh Tagliolino Pasta with Celery Root, Porcini Mushrooms and Fresh Truffle

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

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)	8,00 per persona\per person
Selezione di Salumi Misti di Produzione Locale con Radicchi all'Agro Fatti in Casa Selection of Mixed Salumi From Local Producers Served With Preserved Red Italian Chicory Made in House	9,00
Trilogia di Formaggi "Blu" e Miele al Tartufo Trilogy of Blue Cheeses Served with Truffle Honey	10,00
Prosciutto 24 Mesi "Il Magnifico" Macelleria Renieri con Ricottina Fresca Specialty Cured Ham Served with Fresh Ricotta Cheese	12,00
Pan Brioches di Nostra Produzione con Stracciatella di Burrata, Acciughe e Frutto del Capperro Brioche Bread Made in House Served with a Creamy Burrata Cheese, Anchovies and Caper Berries	9,00
Degustazione di Tre Variazioni di Mozzarella di Bufala Tasting of Three Variations of Buffalo Mozzarella	12,00
Flan di Zucca Gialla e Gorgonzola con Mostarda di Lamponi e Radicchio Trevigiano in Aceto Savory Flan of Squash with Gorgonzola Cheese a Raspberry Jam and Red Chicory of Treviso in Vinegar	12,00
Cavolo Verza Ripieno di Tartare di Manzo, Zabaione di Pecorino, Pinoli e Fondo di Vitello Cabbage Roll of Beef Tartare with A Cream of Pecorino Cheese, With Pine Nuts and a Veal Demi Glace	14,00

Executive Chef Matteo Caironi