

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 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)	13,00
Selezione di Salumi Misti di Produzione Locale con Ravanelli all'Agro Fatti in Casa Selection of Mixed Salumi Served with Preserved Radishes	12,00
Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi Stagionatura con Stracciatella di Bufala Specialty Cured Ham Served with Fresh Creamy Burrata Cheese	12,00
Pan Brioches di Nostra Produzione con Stracciatella di Burrata, Acciughe e Frutto del Cappero Brioche Bread Made in House Served with a Creamy Burrata Cheese, Anchovies and Caper Berries	9,00
Flan di Pecorino e Zafferano con Mostarda di Pere, Mirtilli e Insalatina di Sedano Rapa Savory Flan of Pecorino Cheese & Saffron with Pear Mustard, Blueberries and Celery Root	12,00
Degustazione di Tre Variazioni di Burrata: Classica, Affumicata e al Tartufo Tasting of Three Variations of Buffalo Mozzarella: Classic, Smoked and Truffled	12,00
Uovo Cotto a Bassa Temperatura con Spuma di Asparagi, Piselli, Terra di Limone e Tartufo Fresco Egg Cooked at Low Temperature with Cream of Asparagus, Peas, Lemon Crumble and Truffle	16,00
Cavolo Verza Ripieno di Tartare di Vacca, Zabaione di Pecorino, Pinoli e Fondo di Vitello Cabbage Roll of Beef Tartare with a Cream of Pecorino Cheese, Pine Nuts and a Veal Demi Glace	15,00
Tartare di Tonno Fresco, Pesca Noce, Yogurt, Ravanelli e Uova di Salmone Fresh Tuna Tartare with Peach, Yogurt, Radish and Salmon Roe	16,00

I Nostri Primi Piatti / Our First Courses

Spaghetti Verrigni Servito Tiepido con Gazpacho, Avocado, Bisque di Gamberi e Gamberi Marinati Artisanal Spaghettis served Tepid with Gazpacho, Avocado, and Marinated Shrimp	15,00
Risotto alla Barbabietola con Riduzione di Aceto Balsamico, Noci e Perle di Bufala Artisanal Risotto with Beets, Balsamic Vinegar Reduction and Walnuts	14,00
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	14,00
Tagliolino Fresco con Burro, Parmigiano 24 Mesi e Tartufo di Stagione Fresh Tagliolino Pasta with Butter, Parmesan Cheese Aged 24 Months and Black Truffle	18,00

Dolce / Desserts

Piccolo Magnum di Cheesecake all'Arancia Rossa, Caramello Salato e Nocciole Cheese Cake Flavored Ice Cream Bar with Blood Orange, Salted Caramel and Hazelnuts	6,00
Panna Cotta al Caprino con Gelato al Mango, Amarene e Meringa Panna Cotta with Mango Ice Cream, Black Cherries and Meringue	7,00
Mousse di Zabaione al Vin Santo con Fragole e Cialde di Montecatini Mousse of Zabaione with Vin Santo, Strawberries and a Traditional Wafer	7,00

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

45,00 euro Per Persona

Flan di Pecorino e Zafferano con Mostarda di Pere, Mirtilli e Insalatina di Sedano Rapa
Savory Flan of Pecorino Cheese & Saffron with Pears Mustard, Blueberries and Celery Root

Risotto alla Barbabietola con Riduzione di Aceto Balsamico, Noci e Perle di Bufala
Artisanal Risotto with Beats, Balsamic Vinegar Reduction and Walnuts

Dolce del Giorno

Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Classico

55,00 euro Per Persona

Cavolo Verza Ripieno di Tartare di Vacca, 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

65,00 euro Per Persona

Tagliolino Fresco con Burro, Parmigiano 24 Mesi e Tartufo di Stagione
Fresh Tagliolino Pasta with Butter, Parmesan Cheese Aged 24 Months and Black Truffle

Filetto di Suino Lucano Sel. Varvara con Crema di Spinacino, Cipolla, Maionese Senapata e Tartufo
Pork Tenderloin Selection of The Varvara Family Butcher, Cream of Baby Spinach and Truffle

Dolce:

Gelato alla Crema con Terra di Mandorle, Lamponi, Miele e Tartufo Fresco
Vanilla Ice Cream, Almond Crumble, Raspberries, Honey and Fresh Truffle

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
Selezione di Formaggi Misti Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability)	13,00
Selezione di Salumi Misti di Produzione Locale con Ravanelli all'Agro Fatti in Casa Selection of Mixed Salumi Served With Preserved Radishes	12,00
Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi Stagionatura con Stracciatella di Bufala Specialty Cured Ham Served with Fresh Creamy Burrata Cheese	12,00
Pan Brioches di Nostra Produzione con Stracciatella di Burrata, Acciughe e Frutto del Cappero Brioche Bread Made in House Served with a Creamy Burrata Cheese, Anchovies and Caper Berries	9,00
Flan di Pecorino e Zafferano con Mostarda di Pere, Mirtilli e Insalatina di Sedano Rapa Savory Flan of Pecorino Cheese & Saffron with Pears Mustard, Blueberries and Celery Root	12,00
Degustazione di Tre Variazioni di Burrata: Classica, Affumicata e al Tartufo Tasting of Three Variations of Buffalo Mozzarella: Classic, Smoked and Truffled	12,00
Cavolo Verza Ripieno di Tartare di Vacca, 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	15,00

Executive Chef Matteo Caironi