

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 Sformato di Cavolfiore Selection of Mixed Salumi Served with Cauliflower Flan	12,00
Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi Stagionatura con Burratina Fresca Specialty Cured Ham Served with Fresh 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 Zucca Gialla, Blu di Bufala, Gel alla Mela e Cipolla Caramellata Savory Flan of Pumpkin, Blue Cheese Fondue, Caramelized Onions and Green Apple Gel	12,00
Uovo Cotto a Bassa Temperatura con Crema di Patate Viola, Caprino e Crumble al Limone Egg Cooked at Low Temperature with Cream of Purple Potato, Goat Cheese and Lemon Crumble	14,00
Tonno di Coniglio con Crema di Radici, Pistacchio e Olio alle Erbe Rabbit Cooked Under Oil, Root Vegetable Cream, Pistachios and Herb Oil	14,00
Crudo di Gamberi, Vellutata di Ceci, Crumble di Nocciole e Pomodoro Piccante Cream of Chickpeas, Raw Marinated Shrimps, Hazelnut Crumble and Spicy Tomato	16,00

I Nostri Primi Piatti / Our First Courses

Gnocchetti al Nero di Seppia, Bisque di Crostacei, Gel al Prezzemolo e Carpaccio di Calamaro Black Gnocchi, Bisque, Parsley Gel and Calamari Carpaccio	15,00
Risotto Vialone Nano con Broccolo Romanesco, Zafferano, Burro alla Nocciola e Aglio Nero Artisanal Risotto Roman Cabbage, Saffron, Hazelnut Butter and Black Garlic	14,00
Pappardella Fatta in Casa Ripiena di Selvaggina, Latte di Cocco, Gel di Vinsanto e Alloro Fresh Homemade Pappardella Pasta Stuffed with Game Meat, Coconut Milk, Vinsanto and Bayleaf Powder	14,00
Tajarin con Burro, Parmigiano 24 Mesi e Tartufo di Stagione Fresh Tajarin (Thin Tagliolino) Pasta with Butter, Parmesan Cheese Aged 24 Months and Black Truffle	18,00

Dolce / Desserts

Tronchetto Al Mascarpone con Cioccolato Bianco alle Nocciole, Limone e Caramello Salato Roll Stuffed with Mascarpone and White Chocolate, Lemon Gel and Salted Caramel	6,00
La Nostra Tarte Tatin di Mele con Streusel di Mandorle e Spuma di Crema alla Vaniglia Apple Tarte Tatin, Almond Streusel and a Vanilla Mousse	7,00
Tortino Caldo al Cioccolato, Salsa ai Lamponi e Zabaione al Vin Santo Warm Chocolate Flan, Raspberries Sauce and Vin Santo Zabaione	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 Zucca Gialla, Blu di Bufala, Gel alla Mela e Cipolla Caramellata
Savory Flan of Pumpkin, Blue Cheese Fondue, Caramelized Onions and Green Apple Gel

Risotto Vialone Nano con Broccolo Romanesco, Zafferano, Burro alla Nocciola e Aglio Nero
Artisanal Risotto Roman Cabbage, Saffron, Hazelnut Butter and Black Garlic

Dolce del Giorno

Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Classico

55,00 euro Per Persona

Tonno di Coniglio con Crema di Radici, Pistacchio e Olio alle Erbe
Rabbit Cooked Under Oil, Root Vegetable Cream, Pistachos and Herb Oil

Pappardella Fatta in Casa Ripiena di Selvaggina, Latte di Cocco, Gel di Vinsanto e Alloro
Fresh Homemade Pappardella Pasta Stuffed with Game Meat, Coconut Milk, Vinsanto and Bayleaf Powder

Dolce del Giorno

Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Tartufo

65,00 euro Per Persona

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

Guancia di Vitello Brasata al Vino Rosso con Sedano Rapa, Noci, Peperoni e Tartufo
Braised Veal Cheek in Red Wine, Celery Root, Walnuts, Bell Peppers 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 Sformato di Cavolfiore Selection of Mixed Salumi Served with Cauliflower Flan	12,00
Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi Stagionatura con Burratina Fresca Specialty Cured Ham Served with Fresh Burrata 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
Flan di Zucca Gialla, Blu di Bufala, Gel alla Mela e Cipolla Caramellata Savory Flan of Pumpkin, Blue Cheese Fondue, Caramelized Onions and Green Apple Gel	12,00

Executive Chef Matteo Caironi