

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
Selezione di Formaggi Misti Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability)	16,00
Piatto di Salumi da Maiali Semibradi Allevati nei Boschi di Radda in Chianti - Podere Villanova Selection of Mixed Salumi of Semi Wild Pigs from the Forests of Podere Villanova – Radda in Chianti	16,00
Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi di Stagionatura Specialty Cured Local Ham Aged 22 Months	12,00
Pane Tostato, Burro di Normandia, Mozzarella e Acciughe Toasted Bread, Butter, Mozzarella Cheese and Anchovies	10,00
Cuore di Filetto di Baccalà con Consistenze di Ceci e Cavolo Nero Cod Fillet, Chickpea Cream and Black Cabbage	14,00
Flan di Funghi Porcini e Topinambur con Fonduta di Toma Piemontese e Mirtilli Porcini Mushroom and Topinambur Flan, Cheese Fondue and Blueberries	13,00
Pasticcio Morbido di Cinghiale al Melograno, Salsa di Datterino Giallo e Crumble al Cacao Wild Boar Patè, Yellow Cherry Tomatoe Ketchup, Cacao Crumble	14,00
Crema di Zucca Gialla, Uovo Poche, Porro Croccante, Castagna e Tartufo Nero Pumpkin Cream, Poached Egg, Crunchy Leeks and Black Truffle	14,00

I Nostri Primi Piatti / Our First Courses

Risotto Al Cavolfiore, Pecorino, Aglio Nero e Terra di Limone Risotto with Cauliflower, Sheep Cheese, Black Garlic and Lemon Crumble	14,00
Lasagnetta con Ragu' di Coniglio, Crema di Broccolo e Olive Nere Lasagna with Rabbit Ragout, Broccolo Cream and Black Olives	15,00
Ravioli Fatti a Mano Ripieno di Animella di Vitello, Funghi di Stagione e Latte di Cocco Hand Made Ravioli Stuffed with Sweet Breads, Mushrooms and Coconut Milk	15,00
Tagliolini all'Uovo con Burro di Normandia e Tartufo Fresco di Stagione Fresh Tagliolino Pasta with Butter, Parmesan Cheese Aged 24 Months and Seasonal Black Truffle	18,00

Dolce / Dessert

Crème Brulée all'Ananas con Spuma di Semolino e Latte di Mandorla Pineapple Crème Brulée With Almond Milk and Semolina	7,50
Tortino Al Cioccolato con Zabaione al Vinsanto Chocolate Flan With Vinsanto Zabaione Custard	7,50
Tiramisù Scomposto con Caramello Salato e Mais Scoppiato Deconstructed Tiramisù with Salted Caramel and Pop Corn	7,50

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

50,00 euro Per Persona

Flan di Funghi Porcini e Topinambur con Fonduta di Toma Piemontese e Mirtilli

Porcini Mushroom and Topinambur Flan, Cheese Fondue and Blueberries

Risotto Al Cavolfiore, Pecorino, Aglio Nero e Terra di Limone

Risotto with Cauliflower, Sheep Cheese, Black Garlic and Lemon Crumble

Crème Brulée all'Ananas con Spuma di Semolino e Latte di Mandorla

Pineapple Crème Brulée With Almond Milk and Semolina

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Classico

55,00 euro Per Persona

Pasticcio Morbido di Cinghiale al Melograno, Salsa di Datterino Giallo e Crumble al Cacao

Wildboar Patè, Yellow Cherry Tomatoes Ketchup, Cacao Crumble

Ravioli Fatti a Mano Ripieno di Animella di Vitello, Funghi di Stagione e Latte di Cocco

Hand Made Ravioli Stuffed with Sweet Breads, Mushrooms and Coconut Milk

Tortino Al Cioccolato con Zabaione al Vinsanto

Chocolate Flan With Vinsanto Zabaione Custard

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Tartufo

65,00 euro Per Persona

Tagliolini all'Uovo con Burro di Normandia e Tartufo Fresco di Stagione

Fresh Tagliolino Pasta with Butter, Parmesan Cheese Aged 24 Months and Seasonal Black Truffle

Guancia di Vitello Cotta a Bassa Temperatura, Cime di Rapa, Anacardi e Tartufo Fresco di Stagione

Slow Cooked Veal Cheek, Sauté Turnip, Cashew and Seasonal Black Truffles

Tiramisù Scomposto con Miele Al Tartufo

Deconstructed Tiramisù with Truffles Honey

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

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)	16,00
Piatto di Salumi da Maiali Semibradi Allevati nei Boschi di Radda in Chianti - Podere Villanova Selection of Mixed Salumi of Semi Wild Pigs from the Forests of Podere Villanova – Radda in Chianti	16,00
Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi di Stagionatura Specialty Cured Local Ham Aged 22 Months	12,00
Pane Tostato, Burro di Normandia, Mozzarella e Acciughe Toasted Bread, Butter, Mozzarella Cheese and Anchovies	10,00
Flan di Funghi Porcini e Topinambur con Fonduta di Toma Piemontese e Mirtilli Porcini Mushroom and Topinambur Flan, Cheese Fondue and Blueberries	13,00

Chef Matteo Caironi