

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 Misti di Produzione Artigianale Selection of Mixed Artisanal Salumi	16,00
Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi di Stagionatura Specialty Cured Local Ham Aged 22 Months	13,00
Contorno di Verdure Miste di Stagione Crude e Cotte Mixed Seasonal Vegetables Dish	10,00
Tartare di Manzo, Senape in Grani, Millefoglie di Patate al Forno, Frutto del Capperro Beef Tartare, Mustard Seeds, Roasted Potato Millefeuille and Caper Berries	16,00
Crocchè di Patate, Salsa di Funghi Cardoncelli, Carpaccio di Funghi e Olio alle Erbe Ring of Fried Mashed Potatoes “Crocchè”, Seasonal Sauteed Mushrooms and an Herb Olive Oil	15,00
Salmone Marinato di Nostra Produzione agli Agrumi, Tartare di Mango, Salsa Avocado Home Made Citrus Marinated Salmon with Mango Tartare and Avocado Salsa	16,00
Carpaccio di Pollo Ripieno alle Noci, Insalatina di Asparagi, Maionese e Cipolla Candita Sliced, Stuffed Chicken Served with Asparagus Salad, Pickled Onions and Mayo	14,00

I Nostri Primi Piatti / Our First Courses

Riso Vialone Nano, Carpaccio di Gambero, Bisque di Gamberi e Burro Acido Risotto “Vialone Nano” with Shrimp Carpaccio and Shrimp Bisque	18,00
Pappardella Ripiena Fatta In Casa con Ricotta Mantecata, Carciofi e Fondo di Carciofi Fresh Homemade Pappardelle Pasta Stuffed with Ricotta and Artichokes with Artichoke Sauce	16,00
Ravioletti Artigianali Ripieni di Lampredotto, Crema di Pane Arrostito e Salsa Verde Artisanal Ravioli Stuffed With Lampredotto (Typical Florentine Tripe) wit a Bread Sauce and Salsa Verde	16,00
Tagliolini all’Uovo con Burro di Montagna, Parmigiano Reggiano Dop e Tartufo Fresco Fresh Tagliolino Pasta with Butter, Aged Parmesan Cheese and Seasonal Black Truffle	20,00

Dolce / Dessert

Tiramisù Classico A Classic Tiramisu	8,00
Torta di Pere e Cioccolato Pear Cake with Chocolate	8,00
Cheesecake Scomposto con Mandorle e Arancia Caramellata Deconstructed Cheesecake with Almonds and Caramelized Orange	8,00

Chef Matteo Caironi

Menu Degustazione

The Wine Tasting Menu

Degustazione di 4 Vini Accompagnata Dal Seguento Menu
Tasting of 4 Wines Accompanied by the Following Menu

Vegetariano

55,00 euro Per Persona

Crocchè di Patate, Salsa di Funghi Cardoncelli, Carpaccio di Funghi e Olio alle Erbe
Ring of Fried Mashed Potatoes "Crocchè", Seasonal Sauteed Mushrooms and an Herb Olive Oil

Pappardella Ripiena Fatta In Casa con Ricotta Mantecata, Carciofi e Fondo di Carciofi
Fresh Homemade Pappardelle Pasta Stuffed with Ricotta and Artichokes with Artichoke Sauce

Dolce alla Carta

Dessert a la Carte

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Classico

60,00 euro Per Persona

Carpaccio di Pollo Ripieno alle Noci, Insalatina di Asparagi, Maionese e Cipolla Candita
Sliced, Stuffed Chicken Served with Asparagus Salad, Pickled Onions and Mayo

Ravioletti Artigianali Ripieni di Lampredotto, Crema di Pane Arrostito e Salsa Verde
Artisanal Ravioli Stuffed With Lampredotto (Typical Florentine Tripe) wit a Bread Sauce and Salsa Verde

Dolce alla Carta

Dessert a la Carte

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Tartufo

65,00 euro Per Persona

Tartare di Manzo, Senape in Grani, Millefoglie di Patate al Forno, Frutto del Capperro
Beef Tartare, Mustard Seeds, Roasted Potato Millefeuille and Caper Berries

Tagliolini all'Uovo con Burro di Montagna e Tartufo Fresco di Stagione
Fresh Tagliolino Pasta with Butter, Aged Parmesan Cheese and Seasonal Black Truffle

Dolce alla Carta

Dessert a la Carte

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 Artigianali Selection of Mixed Artisanal Salumi	16,00
Prosciutto Crudo Locale 22 Mesi di Stagionatura Specialty Cured Local Ham Aged 22 Months	12,00
Pane Tostato con Pomodoro e Basilico Toasted Bread with Tomato and Basil	10,00
Pane Tostato con Burrata, Acciughe e Cime di Rapa Toasted Bread with Burrata Cheese, Anchovies and Turnip Green	12,00

Chef Matteo Caironi