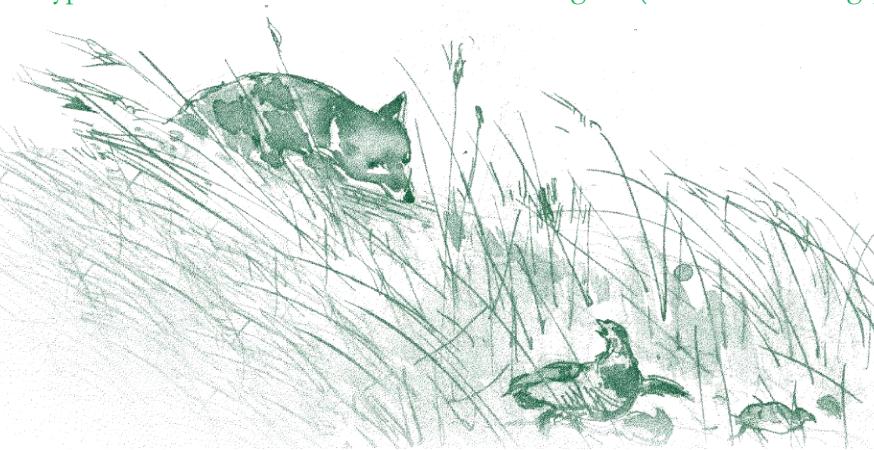




Vellutata di zucca, broccoli e mandorle salate Pumpkin cream soup, broccoli and salted almonds (7-8)	€ 20,00		Frittura di calamari, gamberi, pesce bianco e verdure * Deep fried squids, shrimps, fish fillet and vegetables (1-2-4)	€ 28,00
Misto di mare saltato in padella con verdure * Mixed seafood sautéed with vegetables (2-4-6-9-10-14)	€ 24,00	◊◊	Pescato del giorno , bietole e frutta secca* Catch of the day with chards and dried fruit (4-7-8-12)	€ 28,00
Calamaretti ripieni, cavolo romanesco e menta Stuffed Baby squid with roman cabbage and mint (4-7-12)	€ 22,00	◊◊	Faraona alla cacciatora con polenta fritta Guinea fowl in “cacciatora style” with fried polenta (1-12)	€ 26,00
Il panino del Brigante: lingua, scamorza, salsa verde * Homemade bun, beef tongue, scamorza cheese, green sauce (1-3-6-7-9-10-11)	€ 22,00		Costoleccio di maiale con scarola, uvetta e pinoli Pork ribs with escarole, raisins and pine nuts (6-12)	€ 27,00
Carpaccio di daino marinato, pinzimonio di finocchi e arancia* Fallow deer marinated carpaccio, fennel and orange pinzimonio (6)	€ 22,00	◊◊		
Tagliere di salumi di cinta senese della Macchia del Bruciato, giardiniera e focaccia Cold cuts selection “cinta senese” variety from our breed with pickled vegetables and focaccia bread (1-5-8)	€ 26,00	◊◊	Dalla Griglia - G r i l l	
Paccheri con acciughe, pomodorini e cime di rapa Paccheri with anchovies, cherry tomatoes and turnip greens (1-4-12)	€ 22,00	◊◊	Tagliata di manzo con patate Sliced beef steak with roasted potatoes	€ 28,00
Spaghetti di Gragnano alle arselle * Spaghetti with baby clams (1-4-12)	€ 25,00		Fiorentina di manzo T- Bone steak	€ 8,00/hg
Agnolotti ripieni di daino, erbette e fondata di formaggio Agnolotti stuffed with fallow deer, herbs and cheese fondue (1-3-7-12)	€ 25,00	◊◊	Bistecca nella costola Beef rib steak	€ 8,50/hg
Gnocchi al sugo di fagiano Gnocchi with pheasant sauce (1-3-7-12)	€ 23,00	◊◊	Le bistecche sono accompagnate da verdure di stagione Steaks are served with seasonal vegetables side dish	
Tagliatelle fatte a mano al ragù di carne Homemade tagliatelle with meat ragout (1-3-7-12)	€ 20,00		Gli ingredienti di questi piatti provengono dalle nostre Fattorie <i>Dishes ingredients come from our Farms</i>	
Ravioli maremmani al sugo di cinghiale (o burro e salvia) Typical Maremma ravioli with wild boar ragout (or butter and sage) (1-3-7-12)	€ 21,00	◊◊	Ricette di Famiglia Antinori <i>Family Antinori's recipes</i>	



ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come S0 ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

63

stesura a cura di Gabriella Demonti

* Ai sensi del reg. CE 1169/11 per dettagli di allergeni e prodotti surgelati, richiedere al personale l'apposito fascicolo.

Alcuni prodotti somministrati vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la Sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

* According to the reg. CE 1169/11 for information about allergen and frozen product details, please request the appropriate file to the staff. Some products are subjected to rapid temperature reduction to ensure quality and safety as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04.

