

Le Sfiziosità dall'Angolo Salumeria

Our best selection of ham and salami

Selezione di carni stagionate con bavarese di Parmigiano Reggiano

Selection of well-aged meats with Parmesan cheese timbale

Culatello di Zibello DOP con insalatina di puntarelle aromatizzate alle acciughe

"Culatello di Zibello DOP" ham with salad of chicory hearts

Jamon Iberico puro de Belota Reserva "Pata Negra" con porro arrostito e terina di fagiolo

Billo

"Pata Negra" ham with leeks and "Billo" terrine

Ventaglio di Prociutti

Selection of hams

Composizione di salumi di selvaggina

Assortment of game hams and salami

Degustazione di salumeria del Norcino

Norcino's style selection of ham and salami

Prosciutto crudo di Cinta Senese con insalata di pecorino Metello della Garfagnana, noci e miele della Garfagnana

"Cinta Senese pork" raw hama with sheep cheese, walnuts and honey salad

Le Sfiziofità dall' Angolo dei Formaggi

Our best selection of cheese

Tavolozza da 6 assaggi

N° 6 tastes

Tavolozza da 8 assaggi

N° 8 tastes

Selezione di Presidi Slow Food

Special selection of cheese

Antipasti

Hors d'oeuvre

Cupola di Salmone Reale Selvaggio Canadese ripiena di cous cous di verdure al curry con insalatina di funghi chiodini

Wild smoked salmon with vegetable cous cous and mushroom salad

Le nostre bruschette

Our bruschette

Crema di fagioli Zolfini e gamberi spadellati, scaloppa di foie gras e spaghetti di carote

Cream of beans with prawns, Goose-liver escalopes and carrots spaghetti

Crudo di scampi, quenelle di salsiccia e rapini, sfoglia di rape rosse e salsa all'arancia

Raw scampi, sausage and chicory "quenelle", beetroots and orange sauce

Tartara di filetto di manzo, crema bruciata ai cardoni, salsa di fave

Beef tartare with cardoons broiled crustard and broad beans sauce

Primi piatti

Our first courses

Tortelli lucchesi con ragù di manzo "Chianina"

Ravioli of Lucca with beef "Chianina" ragout

***Tagliolini neri selezione "La Campofilone" con carbonara di gamberoni, finocchio
croccante e ragù di calamaretti spillo***

Black thin spaghetti, king prawns and small squid ragout

Le chicche delCuore con guanciale di maiale, radicchio Chioggiotto e fonduta di pecorino

Potato dumplings with bacon, red salad and sheep cheese fondue

Zuppa alla Frantoiana

Vegetable and bread soup

Tortelli di fagiano e foie gras con fondente di sedano e asparagi al vaore

Pheasant and Goose-liver ravioli with celery and asparagus

Sfoglia di farina di ceci con polpo verace e carciofi in crema di cozze e zafferano

Chick peas cannelloni with octopus and artichoken, mussels and safflower sauce

Secondi piatti

Our second courses

*Scaloppa di baccalà "Morro" arrostita su cipolla di Tropea caramellata, crema di
broccoletti alle acciughe, julienne di arancia e coppa*
Salt cod with onion, broccoli and orange "julienne"

*Filetto di gallinella, gateau di cipolla gialla, funghi chiodini stufati e salsa di pomodori
verdi*

Searobin, onion gateau, mushrooms and green tomatoes sauce

*Petto di piccione arrosto, le sue coscine caramellate, il suo fondo al tabacco con
scorzobinche e cavolini di Bruxelles*

Pigeon with goats beards and Brussels sproutsd black olives

*Filetto di manzo con fondo profumato all'acqua di Tartufo nero di Norcia ed acciughe,
purè di carciofi*

Filet of beef with truffle and anchovies sauce, mashed artichoken

Guancia di vitello da latte brasata, purè di patate e scaloppa di foie gras

Veal cheek with nmashed potatoes and Goose-liver escalopes

Zuppa di cinghialeto e bieta, carrè di cinghiale in padella e quenelle di verza

Boar soup with loin of boar and mashed savory cabbage

Dall' Angolo delle Carni alla Griglia

Our grilled meat

Fiorentina di manzo "Chianina"

"Chianin" beef sirlon steak

Nodino di vitella di Dam con gateau di verdure

Veal loin with vegatable gateau

Lombatina di cinta senese

Pork chop "Cinta Senese"

Le nostre insalate

Caesar salad

(insalata romana, pollo, crostini di pane, scaglie di grana, condimento a base di maionese)

(romain lettuce, chicken, toasted bread, Parmesan flakes, salad dressing)

Insalata Nizzarda

(fagiolini, pomodori, zucchini, carote, olive, tonno, uova sode, formaggio di mucca)

(green beans, tomatoes, carrots, courgettes, tuna fish, hard-boiled eggs, cheese, olives)

"Il Cuore" Enogastronomia : dessert e vini liquorosi

Tartara di ananas con bavarese al cocco e salsa alle carote

Pineapple tartare with coco-Nut bavarian and carrots saune

Vino consigliato: Moscato d'Asti Vignaioli S.Stefano

Guazzetto di mango, ananas e more con kiwi fresco e sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli

Mange,pineapple,blackberries stew withTangerine ice cream

Vino consigliato: Crema di pere, liquore di Periz di Cabia

Claufoutis alle more con ciliegie all'aceto Balsamico di Modena

Blackberries "Claufoutis" Balsamic vinegar Cherries

Vino consigliato: Muffato della Sala, Antinori

Tortino caldo all'arancia con il suo sorbetto, salsa alle mandorle e frutta secca sabbaiata

Orange Cake with orange sorbet and almonds sauce

**Vino consigliato: Marsala Superiore Riserva affinato in rovere
oltre 15 anni, Donna Franca, Florio**

Zuppa d'orzo perlato con sciroppo di cioccolato e bavarese alla vaniglia

Barley soup with chocolate sauce and vanilla bavarian

Vino consigliato: Porto reserva 2004 Torga

Torta Pistocchi con arance candite

Chocolate cake "Pistocchi"

Vino consigliato: Liquorino Amarascato, Duca di Salaparuta

Le Delizie de "Il Cuore" con Vin Santo

Dry biscuits with "Vin Santo"

Degustazione di sorbetti:

- mela verde
- frutto della passione
- limone e salvia
- uva fragola

Gelati gusti vari