



OSTERIA DEL CASTAGNO

## SOMMARIO

- Per Iniziare -
- Primi Piatti -
- Secondi Piatti -
- A Spasso nell'Orto -
- Dolci e Fine Pasto -

PASTA E DOLCI HOMEMADE

COPERTO: € 3 (esterno) - € 4 (interno)

I nostri piatti vengono cucinati con prodotti freschi accuratamente selezionati e cotti a basse temperature (65° C.) da 18 a 72 ore per preservare tutte le qualità e le caratteristiche organolettiche delle materie prime impiegate.

Successivamente, i cibi vengono abbattuti termicamente e conservati a -18/-20° C.

Prima del servizio, le pietanze sono poi rigenerate in forno e roner fino al raggiungimento delle condizioni ottimali per l'impattamento.



Pietanza preparata con materie prime fresche e abbattuta termicamente (-18° C.)



Pietanza preparata con materie prime surgelate



Pietanza homemade o artigianale



La grande maggioranza dei prodotti da noi utilizzati ha origine biologica e biodinamica

Si avvisa la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero contenere allergeni ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011. Per maggiori informazioni consultare la legenda degli allergeni riportata al termine di questo menu o chiedere al personale presente.

# - Per Iniziare -

▪1-3-7-8-9▪

## **Gran Piatto Degustazione**

- salumi da selezione e formaggi di Camporbiano
- ◆ - bonbon di cioccolato con pat  di fegatini e amarena
- pan brioche con pat  di foie gras e tartufo
- cro ton con prosciutto di piccione e frutta fresca

consigliato  
per 2 persone

€ 30,00

▪1-3-6-9▪

## **Tartare di Manzo al Coltello**

- ◆ con caviale al basilico, maionese di soia e zenzero,  
polvere di olio e foglia di pane

€ 23,00

▪1-7-8-9▪

## **Flan di Verdure di Stagione**

- ◆ con fonduta di formaggio di Camporbiano

€ 13,00

▪1-3-7▪

## **Uovo Croccante su Insalata di Carciofi**

- ◆ e crema di parmigiano

€ 19,00

▪3▪

## **Uovo al Tegamino**

- ◆ con tartufo di stagione

→ tartufo nero € 18,00

→ tartufo bianco variabile

▪1-4-5-7-8-9▪

## **Crema di Zucca in Tazza**

- ◆ con ponticello croccante

€ 16,00

▪7▪

## **Segato di Carciofi**

- ◆ con caprino di Camporbiano

€ 19,00

▪1-7-8-9▪

## **Crostoni del Fornaio con Sugaccio**

- ◆ e Mortadella di Gallo Toscano

€ 10,00

agli aromi di macchia

## - Primi Piatti -

- 1-3-8-9▪  
◆ **Pentolino di Pasta Fresca della Marietta** € 18,00  
in brodo di gallina
- 1-3-8-9-12▪  
◆ **Tagliatelle alla Farina di Castagne** € 20,00  
con ragù di anatra al marsala
- 1-7-8-9▪  
◆ **Tortelli Fatti in Casa ripieni di Quaglia** € 23,00  
con tartufo di stagione e consommé di  
manzo ed erbe aromatiche toscane
- 1-7-8▪  
◆ **Gnudi di Ricotta e Spinaci** € 18,00  
con salvia e burro della fattoria
- 1-7-8-9▪  
◆ **Orzotto di Camporbiano** € 18,00  
con zucca e salsiccia
- 7-8-9▪  
◆ **Risotto Toscano Bio** minimo 2 persone € 23,00  
con pere, blu di Camporbiano e liquirizia a persona

## - Secondi Piatti -

- 3 - 9 •  
❖ **"Bollito non Bollito" alla Macellara** € 22,00  
con maionese fatta in casa e verdure di stagione
- 7 - 9 •  
❖ **Prosciutto di Pollo del Nonno Sous Vide farcito** € 23,00  
con Verdurine, Mosto Cotto, poi al Forno  
e il suo contorno
- 9 •  
❖ **Pancia di Maialino in Doppia Cottura** € 22,00  
con insalatina di stagione croccante
- 7 - 8 - 9 - 12 •  
❖ **"Piccione Tutto Tosco" Sous Vide con** → metà € 25,00  
**Petto in Purezza e Zampette Farcite** → intero € 39,00  
e contorno stagionale
- 1 - 9 - 12 •  
❖ **Stufato di Cinghiale da Ricetta Toscana** € 23,00  
con crosta di pane Vulcano
- 4 - 5 - 8 - 9 •  
❖ **Bistecca di Blonde d'Aquitaine** minimo 1.3 kg € 6,90/hg  
con salsa verde e il suo contorno
- 7 - 9 •  
❖ **Filetto dell'Osteria** → alla Rossini € 60,00  
e il suo contorno → alla Bismarck € 40,00  
→ Lardellato € 38,00

## **- A Spasso nell'Orto -**

- ◆ **Patate Arrosto della Nonna** € 6,00
- ◆ **Fagioli Toscani con Olio, Sale, Pepe e Salvia** € 6,00
- ◆ **Verdure di Stagione Saltate in Padella** € 6,00
- ◆ **Insalatina Assortita** € 6,00

## - Dolci e Fine Pasto -

▪1-2-5-7-8▪

### **Zuppa Inglese al Bicchiere**

- ◆ con cioccolato fondente croccante,  
farro monococco al miele e gelée all'alchermes € 7,00

▪3-7-8▪

- ◆ **In Ricordo delle Nonne: Latte alla Portoghese** € 7,00

▪1-3-7▪

- ◆ **Tortino con Cuore Caldo al Cioccolato Fondente**  
su crema all'inglese € 7,00

▪1-2-3-7-8-12▪

### **Millefoglie di Tiramisù alla Toscana**

- ◆ con crema al mascarpone aromatizzata al vinsanto  
e sfoglia di cantuccini € 7,00

▪1-3-5-7-8▪

- ◆ **Torta del Giorno** € 7,00

▪3-5-7-8▪

- ◆ **Frutta Flambé**  
con gelato artigianale alla crema € 12,00

# - Legenda degli Allergeni -

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
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiesis* - 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 in termini di anidride solforosa totale
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati