

Tanta ricerca delle migliori materie prime locali e non
insieme alla voglia di esaltarle al massimo.
Questi gli ingredienti della nostra cucina.
Chef Sonia Visman e Pietro Cacciatori

IN VIAGGIO 55 € (a persona)	
In viaggio tra la cucina di casa ed i profumi e sapori di Terre lontane	
Pollo Nostrale marinato con spezie e zenzero gazpacho di panzanella e tortilla di mais	
Ricordo di una besciamella: Ravioli ripieni di zucchini, burro e noce moscata delle isole Banda	
Baccalà in guazzetto di prezzemolo con insalatina di cetrioli marinati	
Panna croccante alla Vaniglia naturare Bourbon, fragole, menta e spugna al thè Matcha	
Tre vini in abbinamento 18 €	
I CLASSICI € 60 (a persona) Alcuni dei piatti che più ci rappresentano. Nati in pochi minuti o frutto di lunghe riflessioni. Dal 1989 ad oggi.	
Sfoglie di pane croccante, melanzane e acciughe del Mar Ligure con pesto di pomodori secchi e pomodorini confit	
Maremmani burro & salvia: pasta finissima ripiena con spinaci spadellati e ricotta di capra, parmigiano delle Vacche Rosse, burro di malga, essenza di salvia	
Pici “appiciati a mano” al sugo di guancia di Chianina IGP, peperoni, scaglie di Parmigiano delle Vacche Rosse	
Piccione sfumato al Marsala, spinaci, spezie e fichi caramellati	
Dolce del pasticciere	
Questo menù viene servito se scelto da almeno 2 persone	
Quattro vini in abbinamento 28 €	

APERITIVI	
Valdobbiadene Prosecco Superiore 5 € Franciacorta Saten 6 € Cocktails classici 7 €	
ANTIPASTI 16 €	
Prosciutto & Prosciutto Il Prosciutto toscano DOP incontra il Prosciutto D’Osvaldo (Cormons-Friuli) con olive moraiole e giardiniera al cren	
Pollo Nostrale marinato con spezie e zenzero gazpacho di panzanella e tortilla di mais	
Battuta al coltello di Chianina IGP, fagiolini in agrodolce e gelè di lamponi	
Sfoglie di pane croccante, melanzane e acciughe del Mar Ligure con pesto di pomodori secchi e pomodorini confit	
PRIMI PIATTI 18 €	
Risotto Carnaroli riserva San Massimo, funghi porcini cotti & crudi, rafano e prezzemolo	
Ricordo di una besciamella: Ravioli ripieni di zucchini, burro e noce moscata delle isole Banda	
Tortelli cremosi di pecorino delle Crete Senesi, pesto di menta e lemongrass	
Pici “appiciati a mano” al sugo di guancia di Chianina IGP, peperoni, scaglie di Parmigiano delle Vacche Rosse	
Spaghetti “Pastificio Fabbri” laccati al piccione e ciliegie, pepe di sichuan	

SECONDI PIATTI 25 €	
Il Vitellone Chianino IGP, cotto sul fuoco di legna: La Fiorentina servita con verdure grigliate 75 €/Kg. La Costata servita con verdure grigliate 70 €/Kg. La Tagliata con trito di erbe aromatiche in salsa	
Agnello Pomarancino alla griglia con fungo porcino in foglia di vite	
Piccione sfumato al Marsala, spinaci, spezie e fichi caramellati	
Baccalà in guazzetto di prezzemolo con insalatina di cetrioli marinati	
Maialino allevato brado dell’ Az. Agr. Bio Spannocchia arrosto alle erbe aromatiche, patate al cartoccio e barbabietola in agro	
Il Pollo Valdarnese di Laura Peri, “semplicemente” alla griglia, con fiori di zucca fritti e patate	
Questo piatto viene servito per 2 persone (25 € per persona)	
LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI 16 € Frutto di un’attenta ricerca in Toscana come in altre regioni. Solo formaggi a latte crudo, spesso produzioni Bio, per mantenere i sapori ed i profumi originali. I formaggi sono accompagnati da salame di fichi e composte.	
Tutto il pane è fatto in casa utilizzando farine di grano e cereali antichi macinati a pietra	
MOLTI DEI PIATTI POSSONO ESSERE PREPARATI SENZA GLUTINE	
Acqua naturizzata l.0,75	3 €
Caffetteria	3 €
Coperto, pane di nostra produzione e olio EVO del Chianti	4 €
Soft drink e birra Menabrea	4 €

CONDIVIDI I TUOI MOMENTI ED I
TUOI SCATTI CON NOI!



@ristorantealbergaccio

#AlbergacciodiCastellina