ANTIPASTI

---

finocchiona I.G.P.

Finocchiona detta anche "sbriciolona" perché affettandola tende a rompersi (sbriciolarsi). Questo insaccato è preparato con aggiunta del seme del finocchio che da aromaticità tipica e lo si consuma fresco cioè non stagionato.

crostini misti(piccanti-fegato-funghi)

Pane toscano di forma rassomigliante alla baguette francese. La salsa piccante è ottenuta con pomodori e peperoncino; quella di funghi con funghi porcini e quella di fegato con i fegatini di pollo nel pieno rispetto della tradizione toscana. In questo caso si tende a rendere più gradevole il sapore del fegato smorzando il suo gusto amarognolo con un battuto di odori classico.

bruschetta con pecorino al tartufo

Fetta di pane toscano al forno con aggiunta di pecorino tartufato.

crostino di polenta ai porcini

La polenta viene arrostita sulla brace e poi si aggiungono i funghi trifolati.

farzanella

Insalata particolare ottenuta modificando la panzanella toscana: il pane è stato sostituito dal farro cotto precedentemente. Si aggiungono pomodori, cetrioli, sedano e cipolla. Si condisce poi con olio e aceto.

porco nell'orto

Insalata, salumi , pinoli e noci

i toscanacci

Piatto di salumi misti tipici toscani

PRIMI

---

penne alla Fiore

Le penne della casa sono per scelta della gestione segrete..... sta a voi provarle e cercare di scoprire gli ingredienti.

topini all'ortica

Gli ignocchi di patate fatti in casa prendono il nome di topini. Nella preparazione di questa pasta fresca si tende ad ottenere un prodotto molto morbido e delicato di sapore in modo da non condizionare la delicata salsa dell'ortica. Sembra che l'ortica abbia poteri afrodisiaci.....

tortelli al sugo di papero

Nessuna descrizione del piatto al momento disponibile.

mezzelune ai formaggi con trifola di asparagi

Un raviolo fatto artigianalmente a forma di mezzaluna e ripieno di ricotta e pecorino, saltati in padella con una trifola di asparagi

tortelli al ragù di Chianina

Tortelli di patate con il ragù come faceva la mi'nonna!!!

SECONDI

La bistecca alla Fiore....ntina

La nostra bistecca alla Fiorentina nel pieno rispetto della tradizione toscana.

tagliata di manzo ai porcini

La nostra tagliata di bistecca alla fiorentina con cappelle di porcino....

ossibuchi di vitella alla Fiorentina

Ossobuco alla Fiorentina.....

controfiletto al tartufo

Il controfiletto (metà di una costata alla fiorentina) è cotto alla brace e poi servito con salsa tartufata e tartufo

arrosto misto con bistecca

Per un gruppo di amici....consigliato per poter assaggiare più tipi di carne e con cotture diverse.

CONTORNI

---

patate alla ghiotta

Patate al forno con un battuto di aglio, salvia, ramerino e....olio bono!!

fagioli lessi

Fagioli bianchi cotti come da tradizione Toscana e conditi con l'olio nostro!!!

terrine di melanzane

La ricetta di questo piatto assomiglia a quella delle melanzane alla Parmigiana

cipolline borretane in agrodolce

Le cipolline bianche borettane esprimono tutta la loro bontà e delicatezza con una salsa leggermente dolce.

sott'oli di nostra produzione

Una giardiniera fatta in casa e molto delicata

FORMAGGI

---

pecorino classico senese

Pecorino ottenuto dalla lavorazione di latte crudo

pecorino marzolino crete senesi

Nessuna descrizione del piatto al momento disponibile.

pecorino al pepe

Nessuna descrizione del piatto al momento disponibile.

pecorino misto, miele e le nostre marme

Piatto di pecorino misto servito accompagnato da miele di Marciola e le nostre marmellate

---

PIATTI FREDDI

---

carpaccio di soprassata

Un modo diverso di mangiare la soprassata

rucola due p

Insalata di rucola, Grana Padano e pinoli di Roveta

farro alla tonnara

Ingredienti semplici per una insalata decisamente particolare.....farro, cipolla, tonno e fagioli.....e vai!!!!

DOLCI

---

zuppa ai tre gusti

Questo è il nostro tiramisù: panna, zabaione e caffè

zuppa inglese

La vera zuppa inglese o "inglese" come veniva chiamata a Firenze negli anni 50.

profiterole al cioccolato

Ma come farà Gabriele a fare un cioccolato così!!!

cheese cake della CASA

La ricetta originale fatta con ingredienti nostrali e le varianti di salsa d'uva, marmellata agli agrumi e cioccolato.