il refettorio

1587

DINNER MENU

TASTING MENU
Menu Degustazione

Tartara
Tuscan beef tartare, capers & mustard, potato & thyme millefeuille
[7, 10]

Pici
Hand-rolled Pici pasta (water & flour) in aglione tomato sauce
[1]

Maialino
Chianti-braised pork cheek with seasonal stewed vegetables
[12]

Tiramisù al Pistacchio
Pistachio Tiramisù
[1, 7, 8]

** Il menu degustazione si intende per tutto il tavolo / For the entire table only*

€55 p.p.

Abbinamento Vini · Wine Pairing
4 calici di vini toscani / 4 glasses of Tuscan wines € 35
[12]

DALLA BOTTEGA TOSCANA
From the Tuscan Larder

Assoluto ai Tre Pomodori con Mozzarella di Bufala Maremmana **15**
Three-tomato medley with Maremma buffalo mozzarella
[7]

Fagioli Cannellini Stufati con Erbe Spontanee e Cicoria Ripassata **14**
Stewed cannellini beans with wild herbs & sautéed chicory

Selezione di Salumi Toscani con Focaccia **20**
Selection of Tuscan cured meats with focaccia bread
[1, 12]

Pecorini di Pienza e Artigianali **20**
Pienza & artisanal Pecorino cheeses
[7]

ANTIPASTI
Starters

Tartara — **16**
Manzo Toscano Battuto al Coltello, Capperi e Senape con Millefoglie di Patate al Timo
Hand-cut Tuscan beef tartare, capers & mustard, potato & thyme millefeuille
[7, 10]

Melanzana — **14**
Cubo di Melanzane Laccata al Chianti, Mandorle e Arancia
Chianti-glazed aubergine cube with almonds & orange
[1, 3, 7, 8, 12]

Farro — **14**
Caponata di Farro con Verdure, Zucca in Agrodolce e Ceviche di Pomodori Verdi
Spelt caponata with vegetables, sweet & sour squash, green tomato ceviche
[1]

PRIMI PIATTI
First Courses

Zafferano — **20**
Risotto allo Zafferano con Fonduta di Carote Bruciate, Formaggio del Mugello e Nipitella
Saffron risotto with burnt carrot fondue, Mugello cheese & calamint
[7,12]

Cinghiale — **16**
Pappardelle Fatte in Casa al Ragù di Cinghiale
Home-made pappardelle with wild boar ragù
[1, 3, 9, 12]

Ravioli — **18**
Bottoni di Pasta alle Bietole e Formaggio del Mugello con Erbe Spontanee e Aromatiche
Pasta buttons filled with chard & Mugello cheese, wild & aromatic herbs
[1, 3, 7]

SECONDI PIATTI
Main Courses

Maialino — **24**
Guancia di Maialino Brasata al Chianti con Verdure di Stagione Stufate
Chianti-braised pork cheek with seasonal stewed vegetables
[9, 12]

Pollo — **22**
Petto di Pollo Arrosto alle Erbe Aromatiche e Salsa alla Cacciatora
Herb-roasted chicken breast with hunter's sauce
[12]

DALLA GRIGLIA
From the Grill

Bistecca alla Fiorentina — **€89 / kg**
Florentine T-bone steak

Filetto di Manzo con Salsa ai Pepi — **30**
Beef fillet with pepper sauce
[12]

Crostini Toscani di Fegatelli alla Brace con Salsa alla Ghiotta — **16**
Grilled Tuscan liver crostini with 'ghiotta' sauce
[1]

In base alla disponibilità / Subject to availability
Aggiunta di tartufo nero o bianco su disponibilità /Black or white truffle supplement on request

CONTORNI
Side Dishes

Patate al Forno 7
Roasted potatoes

Erba Ripassata 7
Sautéed seasonal greens

Insalata 7
Green salad

DOLCI
Dessert

Le Delizie del Giorno del Nostro Pasticcere 9
Pastry chef's daily delights
Allergeni variabili, chiedere al personale / Allergens vary, ask staff

Tagliata di Frutta di Stagione 8
Sliced seasonal fresh fruit

La Collegiata

Coperto, pane e olio: 3,5€
Cover charge (bread & olive oil included): €3,5

Tutto il pesce fresco destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo viene sottoposto ad abbattimento termico (-20°) e conservato a bassa temperatura,come previsto dal vigente regolamento CE853/2004. Alcuni alimenti potrebbero essere stati sottoposti a congelamento.
All fresh fish intended to be consumed raw or almost raw is chilled to -20°C and stored at a low temperature, as required by current EC Regulation 853/2004. Some foods may have been frozen.

ALLERGENI
Allergens

1 **Cereali contenenti glutine** / *Cereals containing gluten*
2 **Crostacei** / *Crustaceans*
3 **Uova** / *Eggs*
4 **Pesce** / *Fish*
5 **Arachidi** / *Peanuts*
6 **Soia** / *Soybeans*
7 **Latte** / *Milk*
8 **Frutta a guscio** / *Nuts*
9 **Sedano** / *Celery*
10 **Senape** / *Mustard*
11 **Semi di sesamo** / *Sesame seeds*
12 **Anidride solforosa e solfiti** / *Sulphur dioxide and sulphites*
13 **Lupini** / *Lupin*
14 **Molluschi** / *Molluscs*

Gli allergeni indicati sono indicativi. Per allergie gravi informare il personale.
Allergen info is indicative. For severe allergies, please notify our staff.

La Collegiata - BZAR hotels | Località La Strada 27, 53037 - San Gimignano (SI)