
IL BARGELLO

DAL 1948

//

Siamo nei primi anni del Trecento e le osterie popolano le strade dell'antica Firenze. Nelle osterie si mangia e si beve, ma sono anche punti di ritrovo e di convivialità per la popolazione. Molte di esse si trovano in una posizione molto particolare, sotto il livello della strada. Da qui il loro popolare nome di Buche. In particolare questa è la storia di un'osteria in particolare: La cella del Buco. È proprio qui, infatti, che inizia la storia di quello che è oggi il Ristorante il Bargello, il nostro ristorante.

La storia del Ristorante il Bargello attraversa i secoli conservando la sua iniziale vocazione: riunire attorno ai propri tavoli la popolazione fiorentina.

Durante i decenni varie attività si sono date il cambio all'interno delle mura del locale, ma è intorno agli anni Settanta che il Bargello viene acquistato dal celebre Rodolfo Turicchia, che ne conserverà gli ambienti e le antiche intenzioni, ma con un rinnovato slancio di modernità. Rodolfo arriva a fondare il Bargello dopo una lunga serie di peripezie e avventure che lo hanno condotto alla direzione di numerosi e celebri ristoranti in giro per il Mondo. A Firenze, Rodolfo riesce a regalare al Bargello un periodo estremamente florido. I migliori cuochi lavorano nelle sue cucine e ospiti di grande calibro mangiano alle sue tavole.

Dopo più di 600 anni il Bargello ha conservato la sua anima di ritrovo e condivisione per i fiorentini, aprendosi però anche ai turisti provenienti da tutto il Mondo.

Le mura del Ristorante parlano da sole e sono una grande parte di ciò che siamo, di ciò che il nostro locale è. Decine e decine di attestati e riconoscimenti sono soltanto la punta di quello che è la soddisfazione che ogni giorno i nostri ospiti ci dimostrano.

Foto e dediche sono appese per ricordarci ogni giorno quale sia il nostro impegno quotidiano. La tradizione fiorentina scorre potente nelle vene del nostro locale e si riversa nelle preparazioni e nei nostri piatti, rigorosamente fedeli alla cucina più autentica del nostro territorio.

La gestione attuale del Ristorante il Bargello è frutto di un passaggio generazionale che ha visto passare di padre in figlio il locale.

Il Bargello è ora un ristorante a conduzione familiare molto legato alla tradizione ma gestito con un piglio giovane e fresco.

//

PER INIZIARE

SALUMI E FORMAGGI DALLA TOSCANA	€ 14.5
Selezione di salumi artigianali, pecorini biologici della Maremma, olive condite, scrocchia, un po' di dolcezze	
FORMAGGI PECORINI DALLA MAREMMA, MARMELLATA E FRUTTA	€ 16.5
Degustazione dei pecorini della "Fattoria la Parrina", biologici e fatti con amore con composte di frutta artigianali e frutta di stagione	
TAGLIERE ESAGERATO, AFFETTATI, SALUMI, FORMAGGI, SOTT'OLI, FRUTTA FRESCA, STROGOLINI, CI SI MANGIA TANTO IN DUE	€ 47
PROSCIUTTO TOSCANO CON LE COCCOLE	€ 18
IL VIOLONE, PROSCIUTTO DI MAIALE SELVAGGIO CON LA MOZZARELLA DI BUFALA	€ 19.5
DEGUSTAZIONE DI PROSCIUTTO, LA SPALLA TOSCANO, IL BUONTOSCANO, E IL VIALONE VIAGGIO NELLA TOSCANA DEI PROSCIUTTI, SPALLA SAPORITA, IL BUON PROSCIUTTO E IL FUORICLASSE	€ 18
LA BRUSCHETTA CLASSICA, POMODORO, BASILICO E AGLIO	€ 9
LA BRUSCHETTA BUFALINA	€ 11
CROSTONE FUNGHI PORCINI, PROVOLA E ERBETTE FRESCHE	€ 15
MOZZARELLA IN CARROZZA CON L'ACCIUGA	€ 12.5
CESTINO FROLLA SALATA CON LA MOUSSE DI FEGATINO AL VIN SANTO, AMARENA SCIROPATA E CIALDINE AL PISTACCHIO	€ 11

TARTARE

LA TARTARE DI SCOTTONA SUL MILLEFOGLIE DI PATATE E IL TUORLO D'UOVO MARINATO	€ 17,50
LA TARTARE DI SCOTTONA CON LA BURRATINA, GERMOGLI FRESCHI E CRUMBLE DI PANE ALL'OLIO	€ 17,50

EXTRA { IL TARTUFO
Aggiungi una generosa spolverata di Tartufo locale di stagione

€ 6.5

IL TARTUFO

LA BRUSCHETTA TARTUFATA, PECORINO FUSO, TARTUFO FRESCO E IN CARPACCIO	€ 15
LA TARTARE DI SCOTTONA, BURRATINA E TARTUFO	€ 22
PICIO ALLA CARBONARA COL TARTUFO	€ 20
FILETTO DI MANZO AL TARTUFO	€ 35

PASTA FRESCA

“ La pasta fresca servita viene prodotta interamente nei nostri laboratori, dai nostri Chef, con particolare attenzione alle materie prime: uova biologiche, selezione di farine & formaggi di prima qualità. ”

IL FUSILLONE LUNGO DI SEMOLA CON IL RAGU' DI BISTECCA	€ 12.5
LE PAPPARDELLE ALL'UOVO COL CINGHIALE	€ 15.5
IL MEZZO PACCHERO DI SEMOLA ALLA CARBONARA	€ 15.5
IL PICIO PER LA FIORENTINA, CREMOSO ALL'AGLIONE, TARTARE DI BISTECCA E MANDORLE TOSTATE	€ 17
IL RAVIOLO DI RICOTTA E SPINACI CON LO ZABAIONE DI PARMIGIANO E LE NOCCIOLE	€ 17
LE LASAGNE VERDI CON IL RAGÙ DI BISTECCA	€ 14
IL RAVIOLONE DI PATATE ALLA MUGELLANA FATTO A MANO COL SUGO DI CAPRIOLO	€ 20
LO SPAGHETTINO ALLA CHITARRA IN SALSA DI POMODORO CON POLPETTINE DI CARNE	€ 21

I CLASSICI

“ I piatti del ricordo, un viaggio in quella che era la cucina tradizionale del nostro passato dal '49 ad oggi in una piccola selezione. ”

RISOTTO CARNAROLI, CON LA ZUCCA GIALLA AL TIMO E LA PANCETTA CROCCANTE	€ 15
GNOCCHETTO DI PATATE ALLA NORCINA CON SALSICCIA E TARTUFO	€ 16
LA PAPPARDELLA DEL BARGELLO, FUNGHI PORCINI E TARTUFO	€ 16
LO SPAGHETTINO AL POMODORISSIMO	€ 11.5
LA PRIMA RIBOLLITA	€ 12
IL MINISTRONE DI VERDURE FRESCHE	€ 10
LE POLPETTE DELLA NONNA AL SUGO DI POMODORO	€ 16.5
LA SPIANATA DI MANZO FRITTA CON LE PATATE	€ 21.5
PASTA E FAGIOLI	€ 12

DALLA BRACE

IL GRAN MANZO

LA BISTECCA NELLA COSTOLA PER 1 PERSONA CON PATATE ARROSTO € 29

LA NOSTRA SCELTA DALLA TRADIZIONE, BISTECCA FIORENTINA CHIANINA MIN. 1,2 KG €\HG 8.8
Bistecca di Toro di razza Chianina, tradizionale della Toscana, carne tenace e bassa marezzatura, povera di grasso.

LA NOSTRA SCOTTONA SCELTA, BISTECCA FIORENTINA MIN. 1,2 KG €\HG 6.2
Bistecca di Scottona dai pascoli della Galizia, tanto gusto e morbidezza

LA NOSTRA SCELTA IN DRY-AGE, BISTECCA FIORENTINA DI VACCA ITALIANA MIN. 1,2 KG €\HG 7.7
Selezionata dai nostri allevatori d'ecceellenza, gusto intenso e complesso, estrema tenerezza, marezzatura importante.

LA NOSTRA SCELTA DALLE ALPI, BISTECCA DI QUALITÀ, RAZZE PREGIATE, MINIMO DA 1.2 €\HG 7.2
femmina selezionata, marezzata, carne molto tenera e saporita, eccellenza di gusto

rib-eye, il miglior taglio della lombata, disossato con sale Guerland € 33.5
nel punto più tenero della lombata, con caratteristico occhio di grasso e salsa bernese

LA TAGLIATA DELLA SIGNORIA SERVITA SULL'OSSO € 29
Mezz'osso con il Midollo cotto, tagliata scelta di Scottona

IL FILETTO DI MANZO GRIGLIATO CON LA SALSA AI 3 PEPI CON LA SALVIA € 30.5
Filetto di manzo scelto

LA SVIZZERA DI CARNE NEL PANINO, DOPPIO HAMBURGER DI CARNE SCELTA € 21
Bun fatto in casa, pomodoro e insalata, cipolle caramellate, col caratteristico occhio di grasso

// *carni di qualità, tagli tradizionali della macelleria Fiorentina, ricette antiche riscoperte e reinterpretate in chiave moderna dal nostro Chef e preparate su di una griglia che brucia il fantastico carbone Quebracho blanco* //

DALLA BRACE

L'ALTRA GRIGLIA

SPIEDO DI VITELLO CON CAPPELLE DI FUNGO PORCINO	€ 27
LA TAGLIATA DI PETTO DI POLLO, ERBE DI MACCHIA E PEPI PROFUMATI .	€ 20
IL TOMAHAWK DI MAIALE, COTTO A BASSA TEMPERATURA E GRIGLIATO, SALSA AL SENAPE E MIELE	€ 19
LO SPIEDO DI VERDURE CON LA PROVOLA	€ 16
COSTOLETTA DI CINGHIALE SULLA GRIGLIA, LA SUA SALSA , NOCI E FRUTTI ROSSI	€ 27
ZUCCA GIALLA ARROSTITA, FUNGHI E PROFUMO DI BOSCO	€ 17

CONTORNI

LA PATATA FRITTA VERA	€ 7.5
LA PATATA FRITTA VERA AL TARTUFO	€ 12.5
LA PATATONA ARROSTO	€ 7
FUNGO PORCINO FRITTO	€ 13
INSALATA VERDE E RADICCHI MISTI	€ 7
LA VERDURA ALLA GRIGLIA	€ 9.5

INSALATONE

LA CAPRESE CON BUFALA

€ 16

Mozzarella di bufala, burratina e pomodori colorati, profumo di basilico

IL BARGELLO IN PIAZZA DELLA SIGNORIA

€ 15

Insalata verde e misticanze, pomodori confit, cipolle marinate, bocconcini di salame, semi di zucca e girasole, crumble di pane all'olio

IL BARGELLO COL TONNO

€ 15

Insalata verde, misticanze, uovo sodo, tonno sott'olio, olive, carote, pomodoro

IL BARGELLO IN GRECIA

€ 15

Insalata verde, peperone, cetriolo, cipolla fresca, pomodoro, feta, olive

LA CESAR DEL BARGELLO

€ 17.5

Insalata verde, petto di pollo grigliato, scaglie di parmigiano, crostini di pane, pancetta croccante e salsa all'aglio

BARGELLO DEL CHIANTI

€ 15

misticanze, sedano e finocchio, albicocche secche, mandorle, pecorino, pera e mele

**a seconda della disponibilità stagionale alcuni prodotti potranno essere surgelati direttamente da noi e comunque di qualità, rispettando le norme vigenti

*Per qualsiasi informazione relativa agli eventuali allergeni presenti nei nostri piatti si prega i gentili clienti di consultare l'apposita documentazione che può essere richiesta al personale di sala.

Le materie prime che trattiamo nei nostri laboratori contengono naturalmente allergeni, non possiamo escludere il rischio di contaminazione incrociata

VINI AL CALICE

VINI BIANCHI

CALICE DI PROSECCO O MOSCATO	€ 8
CALICE DI VERMENTINO, ROCCA DELLE MACIE	€ 7
CALICE DI PINOT GRIGIO, BOSCO DEL MERLO	€ 9.5
CALICE DI ANSONICA, AURICA, FOLONARI	€ 8.5
CALICE ROSÈ, ANTINORI	€ 7

VINI ROSSI

CALICE DI CHIANTI, VERNAIOLO, ROCCA DELLE MACIE	€ 7
CALICE DI CHIANTI CLASSICO, ROCCA DELLE MACIE	€ 8.5
CALICE DI BOLGHERI, CAMPO ALLE COMETE	€ 9.5
CALICE DI BRUNELLO DI MONTALCINO, FATTORIA DE' BARBI	€ 16

BEVANDE

	0.4L	1.0L
BIRRA	€ 7	€ 14
BIBITA	€ 5.5	€ 11
ACQUA	€ 3	
SPREMUTA	€ 6.5	
COCKTAILS	€ 10	
CAFFE' ESPRESSO	€ 2.5	
CAFFE' AMERICANO	€ 4.5	
CAPPUCCINO	€ 5	
THE CALDO	€ 4.5	
CIOCCOLATA CALDA	€ 5.5	

I NOSTRI VINI

CHIANTI, IL CLASSICO, RISERVE & GRAN SELEZIONE

CHIANTI VERNAIOLO, ROCCA DEL LE MACIE	€ 22
CHIANTI CLASSICO FAMIGLIA ZINGARELLI, ROCCA DELLE MACIE	€ 25
CHIANTI CLASSICO VERRAZZANO, CASTELLO DI VERRAZZANO	€ 31
CHIANTI CLASSICO LAMOLE DI LAMOLE	€ 34
CHIANTI CLASSICO S.ALFONSO, SANGIOVESE R. MACIE	€ 29
CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI AMA	€ 44
RISERVA CHIANTI CLASSICO RISERVA DUCALE, RUFFINO	€ 38
RISERVA CHIANTI CLASSICO ETICHETTA NERA, ROCCA DELLE MACIE	€ 36
RISERVA, FATTORIA TIGNATELLO, ANTINORI	€ 65
RISERVA CHIANTI CLASSICO VERRAZZANO, VERRAZZANO	€ 39
RISERVA CHIANTI CLASSICO LA FORRA, FOLONARI	€ 41
GRAN SELEZIONE, SAN LORENZO, CASTELLO DI AMA	€ 92

BOLGHERI

BOLGHERI, CAMPO AL MARE FOLONARI	€ 41
BOLGHERI AMAZEMENT, CAMPO AL LE COMETE	€ 36
ORNELLAIA, BOLGHERI SUPERIORE DOC	€ 310
GUADO AL TASSO, ANTINORI BOLGHERI SUPERIOR	€ 225

BRUNELLO DI MONTALCINO

BRUNELLO DI MONTALCINO, BARBI	€ 72
BRUNELLO DI MONT. ESPERIENZA N.8, ROCCA DELLE MACIE	€ 68
BRUNELLO DI MONTALCINO, BIONDI SANTI	€ 210
RISERVA DI BRUNELLO DI MONT. DEL '98, BIONDI E SANTI	€ 750
ARGIANO, 2019	€ 125

SUPERTUSCAN

ROCCATO, SUPERTUSCAN, ROCCA DELLE MACIE	€ 56
IL PARETO, SUPERTUSCAN, FOLONARI	€ 95
CABREO, SUPERTUSCAN, FLOOR	€ 64
MODUS, SUPERTUSCAN, RUFFINO	€ 59
LUCENTE, SUPERTUSCAN, FRESCOBALDI	€ 52
TIGNANELLO, SUPERTUSCAN, ANTINORI	€ 158

ROSSI TOSCANA

IGT. VIL LA ANTINORI, ANTINORI	€ 34
SYRAH, CANTINA 8380	€ 30
NOBILE DI MONTEPULCIANO, ICARIO	€ 34
MERLOT, TRE PER UNO, ROCCA DEL LE MACIE	€ 30
MERLOT RADAIA, FATTORIA LA PARRINA	€ 59.
CABERNET, OLTRESOGNO CAMPO AL LE COMETE	€ 28
MORELLINO DI SCANSANO, CANTINA 8380	€ 28
ROSSO DI MONTALCINO, FATTORIA DEI BARBI	€ 33

ROSSI ITALIA

LAMBRUSCO DI SORBARA AMABILE O SECCO	€ 22
BAROLO	€ 58
RISERVA DI BAROLO, VILLA DORIA	€ 93
NEBBIOLO DELLE LANGHE BAROLO	€ 30
BARDOLINO CLASSICO, MASI	€ 25
VALPOLICELLA RIPASSO, CAMPO FIORIN, MASI	€ 34
BARBARESCO, CHIARLO	€ 55
AMARONE, MASI	€ 92
RISERVA DI AMARONE, COSTASERA, MASI	€ 148
PINOT NERO D'OLTREPO PAVESE	€ 34
SALICE SALENTINO, NEGROAMARO RISERVA, LEONE DE CASTRIS	€ 29

BIANCHI

VERMENTINO, ROCCA DELLE MACIE	€ 22
SAUVIGNON BLANC, BOSCO DEL MERLO	€ 35
CHARDONNAY, LIBAIO, RUFFINO	€ 29
CHARDONNAY, POMINO, FRESCOBALDI	€ 33
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, ROCCA DELLE MACIE	€ 24
GAVI, GAVI, CHIARLI	€ 26
PINOT GRIGIO, BOSCO DEL MERLO	€ 29
SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, KIM CRAWFORD	€ 43
CABREO, LA PIETRA, FOLONARI	€ 49
CONTE DELLA VIPERA, ANTINORI	€ 53
BENEFIZIO, FRESCOBALDI	€ 46
CERVARO DELLA SALA, ANTINORI	€ 95
ANSONICA, FATTORIA LA PARRINA	€ 32
VIALETTA, FATTORIA LA PARRINA	€ 25
VERMENTINO SUPERIORE, ROCCA DELLE MACIE	€ 49
ETNA BIANCO, ALTA MORA	€ 38
RIBOLLA GIALLA, RONCO DEI FOLO	€ 29

ROSÈ

GIARDINO, ANTINORI	€ 25
FIVE ROSES, LEONE DE CASTRIS, SALENTO	€ 27

SPUMANTI & CHAMPAGNE

FONTANA FREDDA, SPUMANTE DOLCE	€ 26
MOSCATO D'ASTI, CHIARLO	€ 28
PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE	€ 33
FRANCIACORTA, CASTELLO BONOMI, CRUPERDU	€ 48
FRANCIACORTA, SATEN CASTELLO BONOMI	€ 58
FRANCIACORTA, ROSÈ CASTELLO BONOMI	€ 58
LANSONGOLD LABLE, CHAMPAGNE	€ 46
MOET & CHANDON, RÈSERVE IMPÈRIALE	€ 92,
MOET & CHANDON, CHAMPAGNE ROSÈ	€ 108
DOM PERIGNON, CHAMPAGNE	€ 396

MEZZE BOTTIGLIE

CHIANTI VERNAIOLO, ROCCA DELLE MACIE	€ 11
CHIANTI CLASS. FAMIGLIA ZINGAREL LI, ROCCA DEL LE MACIE	€ 14
RISERVA CH. CLASS. RISERVA DUCALE, RUFFINO 0,375 LT	€ 19
BRUNELLO DI MONTALCINO	€ 36
ROSÈ ROSATELLO, RUFFINO	€ 12
BIANCO VERMENTINO, ROCCA DEL LE MACIE	€ 11
BIANCO CHARDONNAY, LIBAIO, RUFFINO 0,375 LT	€ 16
BIANCO PINOT GRIGIO, COL LIO, CORMONS 0,375 LT	€ 16
FRANCIACORTA, ANTINORI NATURE 0,375 LT	€ 29
CHAMPAGNE, MOET & CHANDON 0,375 LT	€ 52

LA SELEZIONE DEL BARGELLO

CHIANTI CLASSICO VERRAZZANO CASTELLO DI VERRAZZANO

€ 31,00

Aroma: ricco di aromi fruttati come la ciliegia e la mora che si amalgamano a note floreali

Uvaggio: 95% Sangiovese e 5% complementari rossi della tenuta

Curiosità: il 17 Aprile 1524 Giovanni da Verrazzano, partito dalla Toscana a bordo del veliero De Ifina, scopre la baia di New York, dove il famoso Ponte Verrazzano-Narrows Bridge, rende oggi omaggio al grande esploratore.

TRE PER UNO LA MONTECCHIA, ROCCA DELLE MACIE E VILLA GIADA

€ 30,00

Aroma: frutta rossa matura e spezie

Uvaggio: Merlot in Purezza

Curiosità: le uve piemontesi, venete e toscane che formano questo vino sono assemblate solo in fase di imbottigliamento.

RISERVA DUCALE RUFFINO

€ 38,00 / € 19,50

(0.375 L)

Aroma: amaretto, inchiostro, amarene, spezie, cioccolato fondente, cuoio

Uvaggio: Sangiovese 80%, Merlot 10% e Cabernet Sauvignon 10%

Curiosità: correva l'anno 1890 quando il Duca d'Aosta giunse in Toscana ed assaggiò questo vino. Ne rimase a tal punto innamorato da "riservare" la produzione per la Real Casa: da qui il suo nome.

BRUNELLO DI MONTALCINO BARBI

€ 72,00 / € 36,00

(0.375 L)

Aroma: Profumo: fragola matura, rosa canina, spezie dolci, salvia, anice, iris. Gusto: sorso caldo e aperto, equilibrato. Lungo e sostenuto da una bella acidità, tannini cedevoli, ottima struttura

Uvaggio: Sangiovese Grosso

Curiosità: Il Brunello è il "cuore" della Fattoria dei Barbi, prodotto sin dal 1892 e pluridecorato in numerose occasioni.

CHIANTI CLASSICO FAMIGLIA ZINGARELLI ROCCA DELLE MACIE

€ 25,00 / € 14,00

(0.375 L)

Aroma: fruttato con una leggera speziatura

Uvaggio: Sangiovese 95% e Merlot 5% proveniente dal legno usato per l'affinamento

Curiosità: la nuova etichetta creata nel 2016 vuol sottolineare l'importanza della famiglia nella produzione.

BOLGHERI STUPORE CAMPO ALLE COMETE

€ 36,00

Aroma: note fruttate di prugna fresca e ciliegia con sentori di cacao

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot

Curiosità: simbolo dell'azienda è un'illustrazione firmata da Nicoletta Ceccoli. Fu chiesto all'artista di interpretare Campo alle Comete e intorno al suo disegno fiabesco hanno preso forma la filosofia, l'ospitalità e le etichette: ogni etichetta infatti rappresenta un dettaglio di questo quadro.

LA SELEZIONE DEL BARGELLO

LUCENTE FRESCOBALDI

€ 52,00

Aroma: Al palato è morbido supportato da una bella freschezza, con tannini avvolgenti e un lungo retrogusto fruttato

Uvaggio: Merlot, Sangiovese

Curiosità: La terra è culla, custodisce e nutre le radici, sospingendo la vite verso la luce, questo è il motto della fattoria.

RISERVA CHIANTI CLASSICO ROCCA DELLE MACIE

€ 36,00

Aroma: vino dal colore rosso rubino, dal profumo di rosa marasca, con note di pepe rosa e spezie dolci.

Uvaggio: 90% Sangiovese, 5% di Cabernet Sauvignon 5% di Colorino

Curiosità: Vino emblema del territorio dove nasce ed espressione massima delle sue caratteristiche, la Riserva porta orgogliosa in etichetta il nome della famiglia proprio per esprimere il forte legame che questa ha con il Chianti Classico.

PINOT GRIGIO BOSCO DEL MERLO

€ 29,50 / € 16,50

Aroma: fruttato quasi di caramella, banana, nocciola e miele di acacia

Uvaggio: Pinot Grigio

Curiosità: Tudajo era un principe leggendario trasfigurato in monte: così è stato battezzato questo elegantissimo vino bianco.

(0.375 L)

FRANCIACORTA CRUPERDU CASTELLO BONOMI

€ 48,00

Aroma: note agrumate e minerali, impreziosite da tocchi di lieviti e sfumature floreali

Uvaggio: chardonnay e Pinot Noir

Curiosità: Girovagando nel bosco della tenuta, lo Chef de Cave scoprì che il bosco, negli anni, si era impossessato di una porzione di terreno nascondendo un vecchio vigneto: è così che prende il nome!

LIBAIO CHARDONNAY RUFFINO

€ 29,00 / € 16,00

Aroma: mele gialle e banana, con sfumature di agrumi, miele e gelsomino

Uvaggio: Chardonnay in Purezza

Curiosità: il nome deriva dal latino "libatio" (libagione) con cui si indicava l'atto di versare su un altare sacrificale un liquido prezioso che poteva essere latte o sangue o vino.

(0.375 L)

GIARDINO ROSÈ ANTINORI

€ 25,00

Aroma: l'attacco parla di frutti rossi e ricordi di fico e il finale è ricco di sfumature tra cui il tabacco e il cuoio.

Uvaggio: Blend di Uve Rosse

Curiosità: in realtà il Rosè non è un vino ma un metodo di produzione. Infatti esso nasce partendo da uve a bacca rossa vinificate in bianco: è il tempo di macerazione delle bucce con il mosto che determina poi l'intensità del colore ed è in genere molto breve.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TOSCANO IGP	€ 20,00
CONDIMENTO AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE	€ 13,00
CONDIMENTO AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE	€ 20,00

STRACETTI AL GERME DI GRANO	€ 5,00
PAPARDELLE AL TARTUFO	€ 5,00
TAGLIOLINI AL ORTICA	€ 5,00
TAGLIOLINI ALL'UOVO	€ 5,00
LINGUINE AL PEPERONCINO	€ 5,00
LINGUINE AL TRICOLORE	€ 5,00
FARFALLINE AI 5 COLORI	€ 5,00
FIOCCHETTI AI 6 SAPORI	€ 5,00
SPAGHETTI	€ 7,50
TAGLIOLINI AL TARTUFO	€ 7,50
TAGLIATELLE ARCOBALENO	€ 7,50
TAGLIATELLE ITALIA	€ 7,50
PICI DRITTI AL TARTUFO	€ 7,50
PAPARDELLINE AL TARTUFO	€ 6,00
SPAGHETTI INCARTATI	€ 6,00
CALAMARATA AL GERME DI GRANO	€ 6,00
PICI ALLA MATASSA	€ 6,00
PAPARDELLE AL GERME DI GRANO	€ 6,00
GIGLI AL GRANO DURO	€ 6,00
PICI DRITTI	€ 6,00
BUSIATE ALLA SEMOLA	€ 6,00
ORECCHIETTE	€ 6,00
GRAMIGNA PAGLIA E FIENO	€ 6,00
GRAMIGNA	€ 6,00
FOGLIE DI ULIVO AGLI SPINACI	€ 5,00
FUSILIONI TRICOLORE	€ 5,00

CONFETTURE TUSCANY FOOD

RAGÙ DI CINGHIALE	€ 7,50
RAGÙ DI CARNE CHIANTINA	€ 7,50
RAGÙ DI CINTA SENESE	€ 7,50
CROSTINO TOSCANO	€ 7,00
PATE DI OLIVE VERDI	€ 5,00
SUGO ALL'AGLIONE	€ 5,50
SUGO ALLE CARBONARA	€ 6,50
SUGO AL CACCIO E PEPE	€ 6,50
PESTO AL BASILICO	€ 5,50
GIARDINIERA SOTT'OLIO	€ 13,50

CREMA 670 NOCCIOLA 55% SENZA LATTE
CREMA 602 NOCCIOLA BIANCA VASETTO
CREMA 604 NOCCIOLA 45% VASETTO
CREMA 605 NOCCIOLA 35% VASETTO
CREMA 610 MANDORLA VASETTO
DRAGEES ALLA NOCCIOLA
DRAGEES AL PISTACCHIO
DRAGEES ALLA MANDORLA