

BENVENUTI



A PRANZO LUNCH

I nostri Menù vi faranno scoprire
la nostra visione della cucina toscana.
Vi parleranno di noi, di un fluido
ma costante processo di crescita
in totale sinergia con i ritmi della natura,
parleranno di cambiamenti quotidiani,
di approcci nuovi e diversi, ma soprattutto



allo scopo di garantire qualità delle migliori materie prime,
alcuni prodotti vengono abbattuti o conservati a -18°



ricetta senza glutine



ricetta vegetariana



ricetta senza lattosio

MEZZODÌ MENÙ
DOMENICA 16 MAGGIO
€40,00

TARTARE DI MANZO, GELATO AL ROSMARINO,
SALSA DI VERMOUTH (6,7)
*BEEF TARTARE, ROSEMARY GELATO,
VERMOUTH SAUCE*



FARAONA, PURÈ DI PATATE, PRUGNOLI E CRAUTI (7)
GUINEA FOWL, MASHED POTATOES, PRUGNOLI
MUSHROOMS & SAUERKRAUT



TARTELETTA AL CARBONE, LIMONE, GANACHE
A PEPE E MENTA (1,3,7)
LEMON TARTLET, BLACK PEPPER GANACHE & MINT



ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO, GELATO AL ROSMARINO,
SALSA DI VERMOUTH (6,7)
*BEEF TARTARE, ROSEMARY GELATO,
VERMOUTH SAUCE*

€15,00



CARCIOFO, PECORINO E ZUCCHINE (6,7)
ARTICHOKE, PECORINO CHEESE & ZUCCHINI

€12,00



SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI PROVENIENTI DALLE AZIENDE:
FATTORIA LISCHETTO, CORZANO E PATERNO, CAMPORBIANO, LE
CAPRINE (1,3,6,7,8,10,11)

*SELECTION OF CHEESES FROM LOCAL PRODUCERS: FATTORIA LISCHETTO,
CORZANO & PATERNO, CAMPORBIANO, LE CAPRINE*

€12,00

PRIMI

RAVIOLI FEGATINI CON BIETA E MANDORLE (1,3,4,6,8)
LIVER RAVIOLI WITH CHARD AND ALMOND

€13,00

SPAGHETTI CON CIPOLLA E MERLUZZO (1,4,7)
SPAGHETTI WITH ONION & MERLUZZO

€15,00

SECONDI

FARAONA, PURÈ DI PATATE, PRUGNOLI E CRAUTI (7)
GUINEA FOWL, MASHED POTATOES, PRUGNOLI
MUSHROOMS & SAUERKRAUT
€26,00



POLPO BRUCIATO, PINOLI, CAROTE E CIPRESSO (4,6,14)
SEARED OCTUPUS, PINE NUTS, CARROTS & CYPRESS
€26,00



DOLCE

TARTELETTA AL CARBONE, LIMONE, GANACHE A PEPE E MENTA (1,3,7)
LEMON TARTLET, BLACK PEPPER GANACHE & MINT
€10,00



RISOTTO ALLO ZAFFERANO DI SAN GIMIGNANO (7)
SAFFRON FROM SAN GIMIGNANO, CHILLED RISOTTO,
RICE GELATO
€10,00



A CENA
DINNER



ALQUARANTATRE
SAN GIMIGNANO



ALQUARANTATRE
SAN GIMIGNANO

MENÙ DEGUSTAZIONE

€80,00 /Persona

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO
THE TASTING MENU IS FOR EVERYONE AT THE TABLE

MILLEFOGLIE (3,6,7,8)

MILLEFEUILLE

CUORE DI MANZO, BIETA SELVATICA, MARGHERITE,

GELATO AL ROSMARINO (7)

BEEF HEART, WILD CHARD, MARGHERITE

FLOWERS, ROSEMARY GELATO

SPAGHETTI CON MANDORLE, RICCI

DI MARE E ALLORO (1,6,8,14)

SPAGHETTI WITH ALMOND, SEA URCHIN & LAUREL

CHIANINA, LIMONI DI MARE, CARCIOFO

RIPIENO E PREZZEMOLO (4, 7,14)

CHIANINA BEEF, SEA LEMON, STUFFED

ARTICHOKE AND PARSLEY

RISOTTO ALLO ZAFFERANO DI SAN GIMIGNANO (7)

SAFFRON FROM SAN GIMIGNANO, CHILLED

RISOTTO, RICE GELATO

TARTE TATIN DI ALBICOCCHES CON GELATO

AL CAPPERO E PEPE NERO (1,3,7)

APRICOT TARTE TATIN WITH CAPER

GELATO & BLACK PEPPER



ALQUARANTATRE
SAN GIMIGNANO

MENÙ DEGUSTAZIONE VEGETARIANA

€70,00 /Persona

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO
THE TASTING MENU IS FOR EVERYONE AT THE TABLE

MILLEFOGLIE (3,6,7,8)

MILLEFEUILLE

ZUPPA DI POMODORO, FORMAGGIO DI SESAMO

CON MIELE E ANETO (6,8,11)

TOMATO SOUP, SESAME SEED CHEESE

WITH HONEY & DILL

BOTTONI RIPIENI DI CAPRINO CON NESPOLA, NOCCIOLA

E CARCIOFO BRUCIATO (1,3,6,7,8)

GOAT CHEESE RAVIOLI WITH NESPOLA, HAZELNUT

AND BURNT ARTICHOKE

**LA CIPOLLA DI CERTALDO CON LO ZAFFERANO DI
SAN GIMIGNANO E PECORINO DELLE BALZE VOLTERRANE (6,7)**

ONION FROM CERTALDO, SAFFRON FROM SAN GIMIGNANO

AND PECORINO CHEESE FROM THE BLUFFS OF VOLTERRA

RISOTTO ALLO ZAFFERANO DI SAN GIMIGNANO (7)

SAFFRON FROM SAN GIMIGNANO, CHILLED

RISOTTO, RICE GELATO

TARTE TATIN DI ALBICOCCHES CON GELATO

AL CAPPERO E PEPE NERO (1,3,7)

APRICOT TARTE TATIN WITH CAPER

GELATO & BLACK PEPPER

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

* Abbattuto secondo il Reg.Ce 853/2004 all. III sez.VIII cap.3 lett.D punto 3

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: A) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1), B) maltodestrine a base di grano (1), C) sciroppi di glucosio a base di orzo, D) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: A) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi, B) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: A) olio e grasso di soia raffinato(1), B) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, C) oli vegetali derivati da fitosteroli esteri a base di soia, D) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: A) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola, B) latticolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*amygdalus communis* l), nocciole (*corylus aveilana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci di pecan [*carya illinoensis* (wangenh) k.koch], noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci macadamia o noci del queensland (*macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg /litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1)E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'autorità per il prodotto di base di cui sono derivati.