

## INSALATE

### CAPRESE

Mozzarella, tomate, pesto y albahaca fresca

### NICOLA

Lechuga, queso Gorgonzola y peras con reducción de tomillo y limoncello

### TOSCANA

Embutidos italianos, quesos, higos, pan tostado y frutos secos



## ZUPPE

### POMODORO

Tomate, guisantes, crujiente de queso y prosciutto

### FRUTTI DI MARE CASSERUOLA

Arroz Arborio, mariscos, tomate y albahaca

### MINISTRONE

Tomate, pasta, alubias y verduras



## ANTIPASTI

### MELANZANE MARINATE

Berenjena, aceite de oliva, hierbas aromáticas, ajo, tomate cherry y pan

### CARPACCIO DI SALMONE

Salmón fresco, sal marina y pimienta rosa

### CARPACCIO DI MANZO

Res, arúgula y queso Grana Padano

## LA TOSCANA

La gastronomía de la Toscana es saludable, económica y simple, pero usa ingredientes de alta calidad saborizados con un excelente aceite. Todos los ingredientes están hábilmente proporcionados para que ninguno opaque el sabor de los otros.

Hace uso prevalentemente de productos agropecuarios (carne, granos, huevos y vegetales) pero a lo largo de la costa oeste se pueden encontrar deliciosos platillos de mariscos

Los productos del Val d'Orcia (miel, aceite de oliva extra virgen, vino, queso pecorino y azafrán) están certificados con denominación de origen. La gastronomía de Siena se caracteriza por un mayor uso de ajo y hierbas.

## PIZZE GOURMET

### CAPRICCIO

Queso de cabra, arúgula, higos y prosciutto

### ANATRA

Pato, pesto, queso de cabra y arándanos

### BOSCO

Queso Gorgonzola, uvas, frutos rojos y endivias



Los platillos Toscanos dependen fuertemente de aceite de oliva y pan, son ricos en legumbres, vegetales frescos, hierbas, fruta y mucha carne, incluyendo aves de presa en temporada, y mucho menos pasta que lo que se creería en una "dieta Mediterránea". Pescados y mariscos juegan un rol importante en las áreas costales pero en menor grado en el interior.

## SECONDI PIATTI

### FORESTA

Arroz Arborio, espárragos, hongos porcini y pesto

### OSSOBUCO ALLA MILANESE

Ossobuco de res con risotto de setas y mini verduras

### SALMONE

Sobre polenta de aceituna, salsa de grappa y aceite de trufa

### POLLO AL PEPERONCINO

Pechuga de pollo sazonada con ajo, romero, chile quebrado, albahaca, orégano y aceite de oliva acompañada de vegetales a la parrilla

### PESCE LIVORNESA

Filete de pescado, alcaparras, aceitunas negras, anchoas y polenta cremosa

### SALTIMBOCCA

Escalopas de ternera, queso mozzarella, prosciutto y reducción de tomillo

### TAGLIATA

Solomillo a la parrilla, tomate y papa al romero

### GAMBERI E PETTINI DI MARE AL LIMONE

Camarones, callo de hacha, crocante de risotto, salsa de mantequilla y limón

## PASTA FRESCA

### LINGUINI

Pollo, espinacas, piñones, vino blanco y salsa de queso

### GNOCCHI

Salsa Gorgonzola, naranja confitada y queso Parmesano

### LASAGNA

Lasagna con salsa de carne y queso mozzarella

### RAVIOLI

Relleno de pato, frutos rojos y pistaches cubiertos con mantequilla de salvia y queso fontina

### TAGLIATELLE

Servida con tomate, brócoli, alcaparras, aceitunas, supremas de limón y albahaca

# VEGETARIAN MENU

## *MENÚ VEGETARIANO*

### SALADS

#### *ENSALADAS*



#### SPINACH SALAD

With dried cranberries, tomatoes, pine nuts and balsamic emulsion in white wine

*ENSALADA TIBIA DE ESPINACAS*

*Con arándanos secos, tomates, piñones y emulsión de balsámico, al vino blanco*

#### TOSCANA GREEN SALAD

Fresh mixed lettuces, cooked beets, orange supreme, honey mustard dressing

*ENSALADA VERDE TOSCANA*

*Lechugas finas mixtas, betabel cocido, suprema de naranja, aderezo de mostaza y miel*

#### CESAR SALAD

Romaine lettuce, marinated cherry tomatoes, Cesar dressing with anchovies and Grana Padano

*ENSALADA CÉSAR*

*Lechuga romana, tomates cherries marinados, aderezo César con anchoas, Grana Padano*

### COLD APPETIZERS

#### *ENTRADAS FRIAS*

#### PEAR CARPACCIO AND FIG JAM

Thin slices of pear, fig compote, fresh rucola, balsamic reduction and Grana Padano

*CARPACCIO DE PERA Y COMPOTA DE HIGO*

*Finas laminas de pera, compota de higos, arúgula fresca, reducción de balsámico y Grana Padano*

### TOMATO BRUSCHETTA

#### *BRUSCHETTA DE TOMATE*

- Extra virgin olive oil drizzled baguette crouton with capers, kalamata olives, cherry tomatoes and fresh basil  
*Crotón de baguette rociado con aceite de oliva extra virgen, con alcaparras, aceitunas kalamata, tomate cherry y albahaca fresca*

### SOUPS

#### *SOPAS*

#### TOMATO CREAM

Roasted tomato cream with dried oregano

*CREMA DE TOMATE*

*Crema de tomate rostizada con orégano seco*

#### TRUFFLED GREEN PEA CREAM

Creamy pea soup with pine nuts and perfumed with truffle oil

*CREMA DE CHICHARO TRUFADO*

*Sopa cremosa de chicharos con piñones y perfumado con aceite de trufa*



## PIZZAS



### PIZZA MARGHERITA

Mozzarella cheese, tomato concassé,  
fresh tomato and basil

Available Gluten-free

### PIZZA MARGARITA

Queso mozzarella, tomate concasse,  
tomate fresco y albahaca

También tenemos la versión sin Gluten

### FOUR CHEESE CALZONE

Fresh mozzarella, goat cheese, Parmesan,  
Grana Padano, rucola with tomato concassé

### CALZONE DE 4 QUESOS

Mozzarella fresco, queso de cabra, Parmesano,  
Grana Padano, arúgula con tomate concassé

## PASTA & RISOTTO

### PASTA Y RISOTTO

### EGGPLANT RAGU AGNOLLOTIS

Homemade with roasted eggplant, white wine,  
roasted apples, goat cheese and Alfredo sauce

### AGNOLLOTIS DE RAGU DE BERENJENAS

Hechos en casa, con berenjenas asadas, vino blanco,  
manzanas asadas, queso de cabra y salsa Alfredo

### GLUTEN-FREE PASTA AVAILABLE

Varieties of sauce available, gluten-free,  
vegetarian, Alfredo, tomato, Arrabiata

### PASTA SIN GLUTEN

A elegir entre varias salsas:

Libres de gluten y vegetarianas, Alfredo,  
tomate, Arrabiata

### TAGLIATELLE

Tagliatelle pasta with cherry tomatoes, black olives,  
broccoli, capers and tomato concassé

### TAGLIATELLE

Tagliatelle pasta con tomates cherries, aceituna,  
brócoli, alcaparras y tomate concassé

### RISOTTO AL FUNGHI

Truffle scented risotto with mushrooms, Portobello  
mushrooms, Parmesan cheese and basil

### RISOTTO AL FUNGHI

Risotto de champiñones, setas y portobello, con queso  
Parmesano, albahaca, aromatizado con aceite de trufa

## MAIN COURSES

### PLATOS PRINCIPALES

### POLENTA CAKE

Polenta, vegetable pie, sautéed vegetables,  
asparagus and extra-virgin olive oil

### PASTEL DE POLENTA

Polenta, fondo de verduras, láminas de vegetales  
salteados, espárragos y aceite de oliva extra virgen

### ZUCCHINI CAPONATA

With cherry tomatoes, Sherry vinegar and fresh herbs

### CAPONATA DE CALABACÍN

Con tomate cherry, vinagre de Jerez y hierbas frescas

### CARCIOFI ALLA PANA

Artichokes with almond cream, dried tomatoes and olives

### CARCIOFI ALLA PANA

Alcachofas en crema de almendras, tomate  
deshidratado y aceitunas

### PEPERONATA

Roasted bell peppers, capers, fresh herbs and truffle oil

### PEPERONATA

Pimientos rostizados, alcaparras, hierbas frescas  
y aceite de trufas

These are gluten free dishes

Son platos libres de gluten

These are ovo lacto vegetarian dishes

Son platos ovo lacto vegetarianos

These are vegan dishes

Son platos veganos



---

---

## DOLCI TIPICI

### TIRAMISU

Espresso coffee, mascarpone and ladyfinger biscuits

Café espresso, mascarpone y soletas



### PANNA COTTA DI AMARETTO

Amaretto cream and hazelnut praline

Crema amaretto y praliné de avellanas



### TORTA DI MELE

Apple pie and grape chutney

Tarta de manzana con chutney de uvas

### MILLEFOGLIE DI RICOTTA

Ricotta cheese, phyllo pastry and chocolate cream

Ricotta, pasta filo y crema de chocolate



---

---

## GELATI E SORBETTI

### FORMAGGIO

Gorgonzola, goat and Parmesan cheese ice cream

Helado de Gorgonzola, queso de cabra y Parmesano

### DUO ITALIA

Balsamic vinegar and olive oil sorbet

Sorbete de vinagre balsámico y de aceite de oliva

