



SAN MICHELE ALL'ARCO

RISTORANTE

· Farm to Table ·

« Il menù può essere soggetto a piccole variazion » « The menu can be subject to small changes »

Antipasti

- *Primulina* fresca e baccelli della fattoria
"Primulina" fresh pecorino cheese and
"baccelli" pod beans of our farm € 8,00
- *Segato di carciofi con scaglie di
Parmigiano Reggiano*
Sliced fresh artichokes and Parmigiano
Reggiano cheese € 5,00
- *Bruschetta con pomodori ciliegini e
basilico*
Bruschetta with cherries tomatoes and basil € 8,00
- *Crostini toscani di fegatini*
Croutons with typical Tuscan chicken liver
patè € 5,00
- *Salumi di Cinta Senese Dop della
Fattoria*
Our farm mixed salami of Cinta Senese Dop € 12,00
- *Millefoglie di verdure con pecorino fresco*
Vegetables puff pastry with pecorino cheese € 10,00
- *Julienne di verdure di stagione con
soprassata Dop al profumo di limone*
Julienne seasonal vegetables with soprassata
salami DOP and lemon € 10,00
- *Tartara di manzo alla moda dello chef*
Steak tartare chef style € 14,00

Primi Piatti

- *Pappa al pomodoro*
"Pappa al pomodoro" Tuscany soup with
bread and tomato sauce € 8,00
- *Fettuccine con i pisellini sgranati della
fattoria*
Fettuccine with fresh pea of our farm € 10,00
- *Spaghetti alla chitarra con guancia di
Cinta, pomodoro e pecorino*
Spaghetti with Cinta Senese bacon, tomato
and pecorino cheese € 10,00
- *Maltagliati al ragù di Cinta Senese*
Maltagliati with Cinta Senese ragù suce € 10,00
- *Tortelli di patate al pomodoro fresco e
cipolla di Tropea*
Tortelli stuffed with potatoes and fresh
tomatoes sauce with Tropea onion € 12,00
- *Fettuccine al pesto, ciliegini e zucchini*
Fettuccini with pesto, cherry
tomatoes, zucchini € 10,00

Secondi Piatti

- *Tagliata di Cinta Senese con zucchini
trifolati*
"Tagliata" sliced of Cinta Senese steak with
stewed zucchini € 18,00
- *Fegato alla fiorentina con tortino di fiori
di zucca*
Liver in Florentine style and pie zucchini € 14,00
- *Scamerita di Cinta Senese al forno con
baccelli stufati della fattoria*
"Scamerita" baked Cinta Senese pork with
stewed pod beans € 16,00
- *Prosciutto di Cinta Senese arrosto con
fagioli piattellini all'olio*
Baked ham of Cinta Senese pork with white
beans € 16,00
- *Bistecca alla Fiorentina nel filetto*
T-Bone florentine steak € 4,50^{kg}
- *Melanzane alla parmigiana*
Eggplant Parmigiana style € 10,00
- *Faraona al ginepro con sformatino di
carciofi*
Guinea fowl baked with juniper berries with
artichokes flan € 16,00
- *Trippa alla fiorentina*
Florentine tripe € 14,00
- *"Francesina" toscana- bollito di manzo
rifatto con cipolle rosse*
Stewed beef "Francesina style" with red
onions € 14,00
- *Polpettine al sugo con ceci piccoli del
Chianti*
Meatballs in tomato sauce with chickpea € 14,00
- *Peposo alla fornacina*
Stew beef in "fornacina" style with black
pepper € 14,00
- *Stracotto in bianco con ceci piccoli del
Chianti*
"Stracotto" beef with little chickpea of
Chianti € 16,00
- *Tagliata di manzo con i nostri piccoli ceci*
Sliced beef steak with our little chickpeas € 18,00



SAN MICHELE ALL'ARCO

RISTORANTE

· Farm to Table ·

« Il menù può essere soggetto a piccole variazion » « The menu can be subject to small changes »

Contorni

- *Bietoline saltate*
Sauté beet € 5,00
- *Peperoni friggirelli stufati*
Stew "Friggitelli" Green peppers € 5,00
- *Carciofi trifolati*
Stew artichokes € 5,00
- *Fagioli piattellini con olio extravergine di oliva*
White beans with extravirgin olive oil € 5,00
- *Insalata di stagione*
Mixed season salad € 5,00
- *Verdure alla griglia*
Grilled vegetables: red radicchio, farm pepper, farm aubergine € 8,00
- *Ceci piccoli del Chianti della Fattoria*
Our little chickpea of Chianti of our farm € 5,00
- *Patate in padella*
Potatoes with Mediterranean herbes € 5,00
- *Buglione di verdure*
Mixed seasonal stewed vegetables € 5,00

Formaggi

- *Pere e pecorino*
Wine by glass and Pecorino cheese € 8,00
- *Selezione di formaggi misti con il nostro miele*
Selection of cheeses with our honey € 12,00

Bevande

- *Acqua "Lauretana"*
Water € 2,50
- *Vini a bicchiere*
Wine by glass
 1. "San Michele a Torri" 2013 Chianti Colli Fiorentini Docg € 2,00
 2. "Campotrovo" Igt Bianco 2014 (Colli della Toscana Centrale) € 2,00
 3. Igt Rosè 2014 (Colli della Toscana Centrale) € 2,00
 4. "Tenuta La Gabbiola" Docg 2013 (Chianti Classico) € 2,00
 5. "Chicchirossi" Igt Rosso 2013 (Colli della Toscana Centrale) € 2,50
 6. "San Giovanni" Riserva Chianti Docg 2012 (Colli Fiorentini) € 2,50

Coperto (solo a cena)

Cover charge (only for dinner) € 2,00

Note

La carne e i salumi di Cinta Senese Dop utilizzati per la realizzazione dei nostri piatti sono ottenuti da animali allevati nei terreni della nostra Fattoria San Michele a Torri.

La pasta fresca è di nostra produzione ed è realizzata nel nostro Laboratorio Artigianale in Via dei Rustici 6/r a Firenze.

In tutti i nostri piatti viene utilizzato il nostro olio extravergine di oliva Biologico.

Solo una piccolissima quantità di prodotti utilizzati nei nostri piatti non proviene da aziende a km zero.