



SAN MICHELE ALL'ARCO

RISTORANTE

· Farm to Table ·

« I piatti indicati sono soggetti a variazione in base alle disponibilità delle materie prime. Il menu del ristorante viene integrato da proposte del giorno. »

Antipasti

- *Bruschetta con pomodori della fattoria e basilico*
"Primulina" fresh pecorino cheese and "baccelli" pod beans of our farm € 6,00
- *Crostini toscani di fegatini*
Croutons with typical Tuscan chicken liver patè 6,00
- *Tonno del Chianti servito con carciofo alla contadina, cipollotti e zucca alla griglia*
Chianti's tuna served with a farmer style artichoke, spring onions and grilled pumpkin € 10,00
- *Salumi di Cinta Senese Dop della Fattoria*
Our farm mixed salami of Cinta Senese Dop 13,00
- *Selezione di pecorini di Volterra con composte fatte in casa e miele della fattoria*
Selection of Volterra pecorino cheeses with homemade compotes and honey from the farm € 13,00
- *Carpaccio di funghi Porcini e Parmigiano Reggiano*
"Porcini" mushrooms and Parmigiano Reggiano cheese "carpaccio" € 15,00
- *Segato di carciofi con scaglie di Parmigiano Reggiano*
Sliced fresh artichokes and Parmigiano Reggiano cheese € 15,00
- *Millefoglie di verdure con pecorino fresco*
Vegetables puff pastry with pecorino cheese € 12,00
- *Tartara di manzo alla moda dello chef*
Steak tartare chef style € 16,00
- *Involto di verzotto della fattoria ripieno di Soprassata di Cinta Senese Dop e patate e gratinato ai semi*
Roulade of savoy cabbage stuffed with salami of Cinta Senese pork and potatoes au gratin with seeds € 10,00

Primi Piatti

- *Zuppa di cipolle, zampa e lenticchie della fattoria*
Onion soup, leg and lentils from the farm € 10,00
- *Crema di zucca gialla con crostocini di pane semi integrale al formaggio*
Liver in Florentine style and pie zucchini € 10,00
- *Pappa al pomodoro*
"Pappa al pomodoro" Tuscany soup with bread and tomato sauce € 10,00

Primi Piatti

- *Ribollita*
"Ribollita" Typical Tuscany vegetable soup with bread € 10,00
- *Zuppa tiepida di funghi Porcini e pane tostato ai semi*
"Porcino" mushrooms soup and toasted bread with seeds € 15,00
- *Risotto alla zucca gialla in umido mantecato al "Muffone" formaggio erborinato di Volterra*
Rice with stewed pumpkin mantecato with "Muffone" blue cheese from Volterra € 12,00
- *Risotto ai sapori di autunno con capocollo di Cinta Senese Dop e marroni di Marradi*
Rice with the flavor of Autumn with "capocollo" salami of Cinta Senese Dop and marron Chestnut of Marradi € 12,00
- *Minestra di riso e lampredotto*
Rice soup with "lampredotto" boiled tripe € 12,00
- *Fettuccine al radicchio trevisano e olive taggiasche*
Fettuccini fresh pasta with radicchio of Treviso and "taggiasche" olives € 12,00
- *Spaghetti alla chitarra con guanciale di Cinta Senese Dop, pomodoro e pecorino stagionato di Volterra*
Spaghetti fresh pasta with Cinta Senese bacon, tomato and aged pecorino cheese of Volterra € 12,00
- *Maltagliati al ragù di rosticciana di Cinta Senese*
Maltagliati fresh pasta with pork ribbon ragù € 12,00
- *Pennette rigate alla Chiantigiana con pancetta di Cinta Senese Dop e San Michele a Torri Chianti Colli Fiorentini Doc*
Pennette pasta in Chiantigiana style with bacon of Cinta Senese Dop and Chianti € 12,00
- *Tortelli di patate al ragù Chianina*
Tortelli fresh pasta stuffed with potatoes with Chianina beef ragù € 14,00
- *Ravioli di magro ai carciofi violetti*
Tortelli fresh pasta stuffed with ricotta cheese and spinach with violetti artichokes sauce € 14,00



SAN MICHELE ALL'ARCO

RISTORANTE

• Farm to Table •

« I piatti indicati sono soggetti a variazione in base alle disponibilità delle materie prime. Il menu del ristorante viene integrato da proposte del giorno. »

Secondi Piatti

- *Coniglio alla cacciatora con olive taggiasche e bietoline saltate*
Rabbit in hunting style with "taggiasca" olives and sauté beet € 16,00
- *Pollo e coniglio fritto alla Toscana*
Fried chicken and rabbit in Tuscany style € 18,00
- *Faraona al ginepro con sformatino di carciofi*
Guinea fowl baked with juniper berries with artichokes flan € 18,00
- *Lombatina di Cinta Senese alla griglia con funghi porcini trifolati*
Grilled Cinta Senese pork steak with stewed Porcini mushrooms € 22,00
- *Medaglioni di Cinta Senese al pepe verde con patate schiacciate*
Cinta Senese medallions with green pepper and mashed potatoes € 18,00
- *Tagliata di Cinta Senese con trifola di carciofi*
"Tagliata" sliced of Cinta Senese pork steak with stewed artichokes € 20,00
- *Fegatelli di Cinta Senese su crostone di pane con fagioli piattellini al Laudemio*
Cinta Senese pork liver with bread and "piattellini" white beans € 16,00
- *Braciola di scamerita di Cinta Senese rifatta con cavolo nero*
Slice of "scamerita" Cinta Senese pork stewed with black cabbage € 16,00
- *Porchetta di Cinta Senese al forno con patate arrosto*
Baked loin of Cinta Senese pork with roasted potatoes € 16,00
- *Peposo di Chianina alla fornacina*
Stew beef in "fornacina" style with red wine, black pepper and garlic € 16,00
- *Bistecca alla Fiorentina nel filetto*
T-Bone florentine steak € 4,50^{hg}
- *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

Secondi Piatti

- *Polpettine al sugo con ceci piccoli del Chianti della fattoria*
Meatballs in tomato sauce with Chianti little chickpea of our farm € 16,00
- *Stracotto di manzo in bianco con cicoria saltata*
"Stracotto" beef with sauté chicory € 16,00
- *Melanzane alla parmigiana*
Eggplant Parmigiana style € 10,00
- *Tortino di cavolfiore della fattoria con scaglie di Parmigiano Reggiano*
Cauliflower tart with Parmisan cheese € 12,00
- *Tortino di patate su crema di carciofi*
Potatoes tart with artichokes cream € 12,00

Contorni

- *Fagioli piattellini al Laudemio*
White beans with Laudemio extravirgin olive oil € 6,00
- *Insalata mista di stagione*
Mixed seasonal salad € 6,00
- *Fagioli serpenti in umido*
Stewed "serpenti" beans from our farm € 6,00
- *Patate schiacciate all'olio, pepe, sale*
Mashed potatoes with oil, salt and pepper € 6,00
- *Zucca gialla in umido*
Stewed pumpkin € 6,00
- *Bietoline saltate*
Sauté beet € 6,00
- *Peperoni friggirelli stufati*
Stew "Friggitelli" Green peppers € 6,00
- *Carciofi trifolati*
Stew artichokes € 6,00
- *Verdure di stagione alla griglia*
Grilled seasonal vegetables € 6,00
- *Ceci piccoli del Chianti della fattoria al Laudemio*
Our little chickpea of Chianti with Laudemio extravirgin olive oil € 6,00
- *Buglione di verdure*
Mixed seasonal stewed vegetables € 6,00

Coperto (solo a cena e festivi)

Cover charge (only for dinner)

€ 2,00



SAN MICHELE ALL'ARCO

RISTORANTE

· Farm to Table ·

« I piatti indicati sono soggetti a variazione in base alle disponibilità delle materie prime. Il menu del ristorante viene integrato da proposte del giorno. »



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.