



Menù Bistrò

*La Famiglia Wimpole e lo Chef Marco Leonelli
sono lieti di presentarvi il menù bistrò*

*The Wimpole Family and Chef Marco Leonelli
are happy to present the bistro menu*

Orario di servizio: 12.30 - 14.30 / 19.00 - 21.30

ANTIPASTI - STARTERS

Degustazione di salumi e Mozzarella con crostino toscano

A selection of cured meats and mozzarella with a Tuscan crostino

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12

Euro 16

*Pappa al pomodoro toscano con uovo poché ranchero

***Tuscan tomato bread soup with ranchero poached egg**

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8,9,11

Euro 13

Tris di Tacos : Tacos con petto di pollo guacamole, foglie di quercia e cipollotto fresco; tacos con salmone affumicato, insalata gentile, salsa di limone e peperoni; tacos con verdure del nostro orto

Three Mini Tacos: taco with free range chicken breast guacamole, lettuce and fresh onion; taco with smoked salmon, lettuce, lemon sauce and capsicum; taco with mixed vegetable

Allergeni/Allergens: 1,3,4, 5,6,7,8,10,11,12,13, 14

Euro 14

PRIMI - FIRST COURSE

Gazpacho di pomodoro pisanello, caprese con pomodorini arlecchino e mozzarella di primo latte

Gazpacho with pisanello tomatoes, caprese with arlecchino tomatoes and fresh mozzarella

Allergeni/Allergens: 1,5,6,7,8,9,11

Euro 13

Fettuccine al *ragout di maiale di cinta senese e finocchietto selvatico

Fettuccine with cinta senese pork*ragout of cinta and wild fennel

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8,9,11,12

Euro 14

*Gnocchetti di barbabietole gratinati al forno con fonduta di pecorino

***beetroot gnocchetti au gratin with pecorino cheese fondue**

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8,9,12

Euro 14

Risotto vialone nano con funghi di stagione glassati

Mushroom Risotto with vialone nano rice and glazed seasonal mushrooms

Allergeni/Allergens: 9,12

Euro 16

SECONDI - MAIN COURSE

Pesce fritto dell'Adriatico

Gamberi, Alici, Totani

Fried fish from the Adriatic

Prawns, Anchovies, Squid

Allergeni/Allergens: 1,2,4,5,12,14

Euro 18

*Tagliata di manzo dell'Appennino, zucchine marinate e patate in camicia di bacon

***Appennine beef tagliata, marinated zucchini and a bacon jacket potatoes**

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13

Euro 26

Finocchi gratinati al forno con *fonduta di pecorino toscano

Fennel au gratin with Tuscan pecorino *fondue

Allergeni/Allergens: 7,9

Euro 13

Costolette di agnello grigliate con salsa di menta e verdure

Lamb cutlets with mint sauce and vegetables

Allergeni/Allergens: 6,7,12

Euro 22

LE NOSTRE INSALATE - OUR SALADS

Insalata Nizzarda con verdure dell'orto, tonno dell'Adriatico, uova e acciughe
Nizzarda salad with vegetables from our garden, Adriatic tuna, egg and anchovies

Allergeni/Allergens: 3,4,12

Euro 14

Insalata di Cesare con formaggi Dé Magi, *faraona di bassa corte e acciughe
Caesar salad with Dé Magi cheese, free range *guinea fowl and anchovies

Allergeni/Allergens: 1,5,6,7,8,9,10,11,12

Euro 14

Insalata Fantasia di mele, rugginosa, stayman, aretina e rotella con pecorino crosta
nera, bacche di goji e pinoli

**Salad with fantasy of apples (rugginosa, stayman and aretina), black crust
pecorino, goji berries and pine nuts**

Allergeni/Allergens: 5,6,7,8,11

Euro 12

I NOSTRI PANINI - OUR SANDWICHES

*Burger di Chianina, *pane toscano con semi di sesamo, cipolle caramellate, rigatino croccante, pecorino toscano fondente e *patate fritte

***Chianina beef burger, *Tuscan bread with sesame seeds, caramelized onions, crunchy rigatino bacon, soft Tuscan pecorino and *fried potatoes**

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13

Euro 15

Sandwich del cardinale con pane ai cinque cereali, pecorino dolce, petto di pollo ruspante, rigatino di San Miniato e maionese

The Cardinals sandwich with cereal bread, sweet pecorino, free range chicken breast, San Miniato bacon and mayonnaise

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12

Euro 13

SELEZIONE DI FORMAGGI - CHEESE SELECTION

...dal caveau dell'affinatore Dé Magi proponiamo una selezione di pregiati formaggi locali ed italiani accompagnati dalle nostre mostarde di frutta

...on offer a selection of high quality local and italian cheeses from the cellars of our cheese refiner Dé Magi, accompanied by our fruit mustards

Tasting di 6 Formaggi - Tasting of 6 Cheeses

Allergeni/Allergens: 5,6,7,8,9,10,11,12

Euro 18

Prodotti alimentari che potrebbero creare reazioni allergiche o intolleranze

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - Malto destrine a base di grano;
 - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova. (*sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari*)
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - 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:
 - olio e grasso di soia raffinato;
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattiolio. (*sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato*).
8. **Frutta a guscio** vale a dire:
 - mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), 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 ternifoliae* 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/l espressi 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.

Food products to which guests may be allergic or intolerant

1. **Cereals with gluten** (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut wheat and its derivatives except:
 - dextrose and wheat based glucose syrup
 - wheat based malt dextrine
 - barley based glucose syrup
 - Cereals used for distilled alcohol
2. **Crustacean** and its derivatives
3. **Eggs** and its derivatives (including different bird eggs)
4. **Fish** and its derivatives, except:
 - fish gelatine used for vitamins or carotenoids
 - gelatine used as a fining agent in beer and wine
5. **Peanuts** and its derivatives
6. **Soy** and its derivatives, except:
 - olive oil and fat of soy
 - mixed natural tocopherols (E306), D-alfa natural tocopherols, acetate tocopherol, succinate soy made tocopherol
 - vegetable oil derivatives with phytosterols and soy made from phytosterols
 - plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources
7. **Milk** and milk derivatives (including lactose), except:
 - whey used for making distilled alcohol including ethyl alcohol of agricultural origin
 - lactose (included cow, goat and sheep milk, as well as its derivatives)
8. **Nuts, more precisely:**
Almonds (Amigdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), walnuts of acagiù (Anacardium occidentale), pecan nuts [Carya illinoiensis(Wangenh) K. Koch], Brasil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), macadamia nuts (Macadamia ternifoliae).
9. **Celery** and its derivatives
10. **Mustard** and product of mustard
11. **Sesame** seeds and its derivatives
12. **Sulphur dioxide and sulphites** with concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products which are ready for consumption or reconstituted according to the instructions of the producer
13. **Lupins** and its derivatives
14. **Shellfish** and its derivatives

PANE E COPERTO

*Per il pane e coperto è previsto un costo di Euro 3 a persona
As customary, this restaurant applies a cover charge of Euro 3 per person*

INTOLLERANZE E ALLERGIE

Qualora aveste delle intolleranze o allergie alimentari, vi preghiamo di farlo presente al Maitre, che sarà lieto di mostrarvi il menù con gli allergeni. Sarà un piacere venire incontro alle vostre esigenze.

INTOLERANCES AND ALLERGIES:

Should you have any food allergies or intolerances, kindly inform the Maitre d'hôtel, who will be pleased to show you the menu with allergens. It will be our pleasure to meet your requirements.

PRODOTTI ABBATTUTI

I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono lavorati in azienda da fresco e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04.

BLAST CHILLED FOOD PRODUCTS

The produce with an asterisk has been converted from fresh to blast chilled in order to guarantee the maximum quality and health safety, as described in our HACCP plan in accordance with Reg. CE 852/04 and 853/04.

SOMMINISTRAZIONE DI CRUDI E MOLLUSCHI

Il Ministero della Salute con circolare del 17/02/2011, sancisce che il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo debba esser sottoposto a trattamento di abbattimento in conformità alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per ulteriori informazioni, il Maitre è a vostra disposizione.

HANDLING OF RAW FISH AND SHELLFISH:

The Department of Health, requires that from 17/02/2011 onwards, fish destined to be consumed raw or almost raw should undergo blast chilling in compliance with the prescriptions of the CE 853/2004 Regulation, attachment III, sections VIII, chapter 3, letter D, point 3.

For any further information, our Maitre d'hotel will remain at your disposal.