



FORESTERIA
VILLA CERNA

Ristorante in vigna

MENÙ



SETTE PASSI *per conoscerci*

UN MENU IN 7 PORTATE CHE VI ACCOMPAGNA, PASSO DOPO PASSO, A SCOPRIRE LA
NOSTRA CUCINA E LA PASSIONE CHE LA ANIMA.

Ricciola marinata, tarassaco, panna acida, rafano
(4, 7, 9)

•

Animelle di vitello, Cynar, sedano rapa, alloro
(1, 7, 9)

•

Risotto alla zucca, pompelmo, ricotta
(7, 9)

•

Plin di faraona, riduzione al Chianti “Storia di famiglia”, porcini, scalogno
(1, 2, 7, 9, 12)

•

Coppa di maiale affumicata, porcini, vinsanto
(1, 3, 9, 12)

•

Crumble di nocciole, spuma di ricotta, sorbetto ai mirtilli
(1, 7, 8, 12)

•

Petit four
(1, 3, 5, 7, 8, 11)

70 a persona

IL MENÙ È DA CONSIDERARSI PER L'INTERO TAVOLO



FORESTERIA
VILLA CERNA
Ristorante in vigna

PROFIUMO *di tartufo*

SETTE PORTATE PER CELEBRARE IL TARTUFO, IN UN PERCORSO CHE UNISCE TRADIZIONE,
TERRITORIO E CREATIVITÀ DELLO CHEF.

Animelle di vitello, Cynar, sedano rapa, tartufo
(1, 7, 9)

•

Parfait di fegatini, burro di noccioline, pan brioche, tartufo
(1, 3, 4, 5, 7, 9)

•

Tagliolini al tartufo
(1, 3, 7, 9)

•

Plin di faraona, riduzione al Chianti “Storia di famiglia”, porcini, scalogno, tartufo
(1, 2, 7, 9, 12)

•

Coppa di maiale affumicata, porcini, vinsanto, tartufo
(1, 3, 9, 12)

•

Crumble di nocciole, spuma di ricotta, sorbetto ai mirtilli
(1, 7, 8)

•

Petit four
(1, 3, 5, 7, 8, 11)

85 a persona

IL MENÙ È DA CONSIDERARSI PER L'INTERO TAVOLO



FORESTERIA
VILLA CERNA
Ristorante in vigna

ANTIPASTI

MENU A LA CARTE

Parfait di fegatini, burro di noccioline, pan brioche, lamponi (1, 3, 4, 5, 7, 9)	16
Crema di zucca, amaretti, bottarga, senape  (1, 4, 8, 9, 10)	16
Ricciola marinata, tarassaco, panna acida, rafano  (4, 7, 9)	18
Selezione di formaggi italiani (5 pz) Un percorso tra eccellenze casearie italiane, dai sapori più delicati a quelli intensi e stagionati (7, 9, 10, 12)	21
Tartare di manzo, senape in grani, acciughe salsa all'uovo Disponibile anche nella versione con tartufo fresco a 22 euro (3, 4, 9, 10)	16
Animelle di vitello, Cynar, sedano rapa, alloro  (1, 7, 9)	18
Selezione di salumi e formaggi locali Un tagliere che racconta il territorio attraverso i suoi salumi e formaggi artigianali, servito con le mostre composte (1, 7, 10)	26



Piatto signature dello Chef



FORESTERIA
VILLA CERNA
Ristorante in vigna

PRIMI

MENU A LA CARTE

Risotto “Zaccaria” alla zucca, pompelmo, ricotta 	18
cottura espressa 20 minuti (7, 9)	
Plin di faraona, riduzione al Chianti “Storia di famiglia”, porcini, scalogno	20
(1, 2, 7, 9, 12)	
Ravioli di cervo, scorzonera, panpepato 	22
(1, 3, 7, 8, 9)	
Pasta e fagioli, crostacei, ginepro 	20
(1, 2, 7, 9, 12)	
Gnocchetti allo zafferano, ragù di ossobuco	18
(1, 3, 7, 9)	
Tagliolini al tartufo	26
(1, 3, 7, 9)	



Piatto signature dello Chef



FORESTERIA
VILLA CERNA
Ristorante in vigna

SECONDI

MENU A LA CARTE

Tartelletta di pasta frolla salata, zucca, cavoli, pecorino (1, 3, 7, 9)	18
Coppa di maiale affumicata, porcini, vinsanto  (1, 3, 9, 12)	24
Filetto di rombo, crema di topinambur, nocciola  (4, 7, 8, 9, 12)	26
Piccione cotto alla francese, carote, lavanda  (1, 3, 7, 9, 12)	28
Guazzetto di lenticchie, cozze, gamberi rossi, polenta (2, 4, 7, 9, 12, 14)	24
Crepinette di pollo alla cacciatora, olive taggiasche (7, 9, 12)	22



Piatto signature dello Chef



FORESTERIA
VILLA CERNA
Ristorante in vigna

DALLA GRIGLIA *al carbone*

MENU A LA CARTE

Bistecca alla Fiorentina “Nostra selezione”

76/kg

Un taglio pregiato, scelto e frollato con cura, cotto alla brace per esaltarne succulenza e intensità.

Bistecca alla Fiorentina

62/kg

La vera icona della tradizione toscana: T-bone alla brace, semplice e sontuosa.

Filetto alla griglia

30

servito con contorno

Galletto alla brace

18

servito con contorno

Lombatina di maiale

16

servito con contorno

CONTORNI

Patate arrosto

6

French Fries

6

Spinaci saltati

6

(9)

Fagioli Tondini

8

(9)

Funghi porcini

9

(9)



FORESTERIA
VILLA CERNA

Ristorante in vigna

BEVANDE

MENU A LA CARTE

Acqua Ultrafiltrata	2
Acqua minerale Vernia	3,5
Coca-cola / Fanta	4
Calice di vino	7
Calice di vino riserva	9
Calice di vino "Grandi vini"	14
Caffè	2
Caffè americano / Cappuccino	3
Amari	5
Grappa	5
Grappa Barricata	6
Grappa Aromatizzata	8
Rhum	8/12
Whisky	8/12

PANE E COPERTO 3



FORESTERIA
VILLA CERNA
Ristorante in vigna

CHEF RANIERI

Agolini



Classe 84 Appassionato della cucina Toscana
Esperienza decennale con una crescita graduale passando
attraverso tutte le mansioni fino a diventare Chef
e un poetico creatore di menù Toscani sapienti ed equilibrati.
Un motto che gli piace di Chef Davide Oldani:

"Bisogna valorizzare l'equilibrio dei contrasti, in cucina e nella vita"



FORESTERIA
VILLA CERNA
Ristorante in vigna

ALLERGENI

- | | | | | | |
|---|---|----------------------------|----|---|---|
| 1 |  | glutine | 9 |  | sedano e derivati |
| 2 |  | crostacei e derivati | 10 |  | senape e derivati |
| 3 |  | uova e derivati | 11 |  | semi di sesamo e derivati |
| 4 |  | pesce e derivati | 12 |  | anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ |
| 5 |  | arachidi e derivati | 13 |  | lupini |
| 6 |  | soia e derivati | 14 |  | molluschi e derivati |
| 7 |  | latte e derivati | |  | vegano |
| 8 |  | frutta a guscio e derivati | |  | vegetariano |

 Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione III, capitolo 3, lettera D punto 3.

Per offrire in ogni stagione le materie prime utilizzate nel nostro Menù e per garantire sempre la massima qualità e sicurezza alle nostre preparazioni, gli ingredienti acquistati freschi subiscono un processo di abbattimento termico a -20°C, vengono confezionati sottovuoto e successivamente conservati a temperatura di -18°C.



FORESTERIA
VILLA CERNA
Ristorante in vigna