



FORESTERIA
VILLA CERNA

Ristorante in vigna

MENÙ



DALLA TRADIZIONE

Tagliere toscano con selezione di salumi e formaggi locali <i>consigliato per 2 persone</i> (1, 7, 10)	24
Cavolo nero e fagioli sul pane toscano e olio EVO (1, 9) 	8
Tagliatella al cinghiale (1, 3, 9)	16
Tagliolino ai funghi (1, 3, 9) 	16
Zuppa di farro e fagioli (1, 9) 	14
Peposo dell Impruneta con fagioli zolfini del Valdarno (9, 12)	18
Tiramisù (1, 3, 7)	6
Cantucci fatti in casa e Vinsanto (1, 3, 7, 8, 12)	6





ANTIPASTI

Selezione di formaggi italiani (5pz) (7, 9, 10)	16
Pan di ramerino, mousse di fegatini, burro di noccioline, lamponi (1, 3, 4, 5, 7, 9)	14
Calamaretti e ribollita croccante (9, 14)	16
Pluma di cintale brado, cavolfiore, miele d' Erica, insalatina aromatica (9)	16
Uovo 62, patate alla vaniglia, fave di cacao, tartufo (3,7,9) 	18
Broccolo, crema di polenta, blu, fondo vegetale (7, 9)	14





PRIMI

Spaghettoni Fabbri, burro affumicato, lievito, cipolla bruciata (1, 3, 9, 12) 	18
Tagliolini al tartufo (7, 9, 12) 	24
Cappelletti ripieni di caprino, cime di rapa, crema di pane di segale (1, 3, 4, 7, 9)	18
Zuppa di lenticchie della Val d'Orcia e castagne, baccalà, pil pil (4, 9)	14
Risotto al fieno greco, bardiccio, scorza di arancia (7, 9)	16
"Ciambella" di pasta ripiena di porcini, parmigiano, nocciole (1, 3, 7, 8, 9) 	16





SECONDI

Porchetta di maialino da latte, wafer di fegato, caramello di cipolla, porcini (1, 3, 7, 9)	20
Lombo di cinghiale, crema di zucca e ginepro, frutti di bosco (9, 12)	20
Reale di manzo, sedano rapa, tartufo (7, 9)	24
Trota del Casentino, zafferano, arancia, terrina di finocchi (7, 9, 12)	20
Piccione, pastinaca, kombucha di caffè, tarassaco (4, 7, 9)	24
Bun alla barbabietola, patate, cipolle caramellate, peperoni, miso di ceci, maionese al curry (1, 9)  	16





DALLA GRIGLIA AL CARBONE

Bistecca nella costola **54/Kg**
taglio minimo 1,2 kg

Bistecca alla Fiorentina **59/Kg**
taglio minimo 1,2 kg

Bistecca nella costola premium **69/Kg**
taglio minimo 1,2 kg

Bistecca alla Fiorentina premium **75/Kg**
taglio minimo 1,2 kg



Tagliata di manzo al rosmarino, servita con contorno **24**

Galletto al carbone, servito con contorno **20**

Coniglio SV alla brace e salsa aioli con contorno **20**

Filetto di manzo al carbone, beurre blanc al dragoncello, servito con contorno **30**
(7, 9, 12)



FORESTERIA
VILLA CERNA

Ristorante in vigna



CONTORNI

Patate arrosto	5
Fagioli zolfini del Valdarno (9)	8
Rape saltate (8, 9)	7
Patate fritte	5
Insalatina di campo	6
Spinaci saltati all'olio (9)	6





DESSERT

- Cake alle mandorle, crema al melograno , spuma di yogurt, mandorle sabbiate 7
Consigliato con Torcolato Firmino Miotti
(1, 3, 7, 8)
- Sablè al cacao, cremoso di pistacchio, orange curd, ganache cioccolato fondente 8
Consigliato con Passito di Pantelleria
(1, 3, 7, 8)
- Panna cotta alle castagne, mou salato, meringa al rosmarino 7
Consigliato con Passito Feudi di S.Gregorio
(3, 7)
- Torta pere cioccolato e cannella 7
Consigliato con Vinsanto del Castello di Radda
(6) 
- Cotton Cheesecake, meringa fiammata al limone 8
Consigliato con Erbaluce di Caluso
(1, 3, 7)
- Selezione di formaggi e mostarde artigianali 10
Consigliato con Porto Ruby
(7, 9, 10) 





BEVANDE

Acqua Ultrafiltrata	2
Acqua Panna / San Pellegrino	3,5
Coca-cola / Fanta	4
Birra Artigianale 0,75cl	15
Calice di vino	7
Calice di vino riserva	9
Calice di vino Supertuscan	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



VINI DOLCI E DISTILLATI

VINI DOLCI

Vin Santo Castello Di Radda	10
Torcolato Firmino Miotti	8
Erbaluce Di Calluso	8
Sauternes Chateau Fontebride	8
Passito Di Pantelleria Kufurà	7
Privilegio Passito Feudi di San Gregorio	9
Porto Ruby Quinta Do Tedo	9
Sherry Montegaudo	9

RUM

Trois Rivieres Bianco Agricolo - Martinica	8
Baron Samedi Spiced - Caraibi	9
Brugal Anejo Superior - Rep.Domenicana	8
Zacapa Sistema 23 Solera - Guatemala	12

WHISKEYS

Caol Ila 12 Single Malt - Scozia	10
Laphroaig 10 Since Malt - Scozia	9
Oban 14 Scotch - Scozia	10
Lagavulin 8 Scotch - Scozia	12
Maker's Mark Bourbon - Kentucky	8

GRAPPE

Felsina Sangiovese Bianca	5
Felsina Fontalloro Riserva	6
Carpendu Vei Acquavite di Mele	7
Prus Acquavite di pere	8
Milla Liquore Di Camomilla	6
Marolo Grappa Di Barolo - Riserva	7



CHEF RANIERI UGOLINI



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



DEGUSTAZIONE DELLO CHEF



Entrée di benvenuto

•

Broccolo, crema di polenta, blu, fondo vegetale

(7, 9)

•

Pan di ramerino, mousse di fegatini, burro di noccioline, lamponi

(1, 3, 4, 5, 7, 9)

•

Cappelletti ripieni di caprino, cime di rapa, crema di pane di segale

(1, 3, 4, 7, 9)

•

Lombo di cinghiale, crema di zucca e ginepro, frutti di bosco

(9, 12)

•

Dolce a scelta dalla carta

•

Piccola pasticceria

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

65 a persona

IL MENÙ È DA CONSIDERARSI PER L'INTERO TAVOLO



FORESTERIA
VILLA CERNA

Ristorante in vigna





DEGUSTAZIONE AL TARTUFO



Entrée di benvenuto

•

Uovo bio cotto a 62°, crema di patate alla vaniglia, cacao, tartufo
(3, 7, 9)

•

Carnaroli Contemporaneo porcini e tartufo di periodo
(7, 9)

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

•

Reale di manzo, sedano rapa, tartufo
(7, 9)

•

Dolce a scelta dalla carta

•

Piccola pasticceria
(1, 3, 5, 7, 8, 11)

75 a persona

IL MENÙ È DA CONSIDERARSI PER L'INTERO TAVOLO



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, molluschi e derivati |
| 6  | soia e derivati |  | vegano |
| 7  | latte e derivati |  | gluten free |
| 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.

