



FORESTERIA  
VILLA CERNA

---

Ristorante in vigna

MENÙ

---



# DEGUSTAZIONE DELLO CHEF



Entrée di benvenuto

•

Uovo 62° "in Purgatorio"

(1, 3, 7, 9)

•

Lingua alla brace, susine, chimichurri

(3, 9)

•

Risotto all'ortica, calamaretti, limone

(7, 9, 14)

•

Plin di coniglio, pinoli, olive taggiasche

(1, 3, 8, 9, 12)

•

Cinghiale toscano, broccolo, porro bruciato

(4, 9)

•

Pre-dessert

•

Dessert a scelta

•

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





# DEGUSTAZIONE AL TARTUFO



Entrée di benvenuto

•

Tartare di manzo, salsa all'uovo, tartufo

(3, 9)

•

Parfait di fegatini, burro di noccioline, pan brioche, tartufo

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

Tagliolini al tartufo

(1, 3, 7, 9)

•

Risotto al tartufo, vaniglia, gruè di cacao

(7, 9)

•

Quaglia, zucchini fiorentina, tartufo

(7, 9)

•

Pre-dessert

•

Dessert a scelta

•

Petit four

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

**78 a persona**

IL MENÙ È DA CONSIDERARSI PER L'INTERO TAVOLO



FORESTERIA  
VILLA CERNA

Ristorante in vigna



 **ANTIPASTI**

Selezione di formaggi italiani con composte e miele (5 pz) (7, 9, 10, 12) 	18
Tagliere con selezione di salumi e formaggi locali (consigliato per 2 persone) (1, 7, 10)	26
Parfait di fegatini, burro di noccioline, pan brioche, lamponi  (1, 3, 4, 5, 7, 9)	16
Uovo 62° "in Purgatorio" (1, 3, 7, 9) 	14
Ricciola marinata, colatura di panzanella, tom yam  (4, 9, 12)	18
Tartare di manzo, senape in grani, acciughe e salsa all'uovo (3, 4, 9, 10)	16
Lingua alla brace, susine, chimichurri (3, 9)	16

 Piatto signature dello Chef





# PRIMI

Plin di coniglio, pinoli, olive taggiasche (1, 3, 8, 9, 12)	20
Tagliolini al tartufo (1, 3, 7, 9) 	24
Pappa al pomodoro BIO <i>Un classico senza tempo. Pomodori toscani bio, pane fatto in casa e olio e.v.o. al profumo di basilico</i> (1, 9) 	14
Raviolone mugellano al ragù di cinta senese (1, 3, 7, 9)	18
Risotto all'ortica, calamaretti, limone  (7, 9, 14)	20
Fusillone Fabbri, burro, miso, bottarga, zucchine  (1, 4, 6, 7, 9)	18
Cappelletti di baccalà, peperone, dragoncello, berberé  (1, 3, 4, 7, 8, 9)	20

 Piatto signature dello Chef



# SECONDI

Panizza, peperone, pecorino, babaganoush  (7, 9, 11) 	18
Cinghiale toscano, broccolo, porro bruciato (4, 9)	27
Pancia di maiale CBT, caffè, finocchio, giardiniera  (9, 12)	22
Quaglia, zucchini fiorentina, tartufo (7, 9)	28
Trota salmonata, piselli, carota, zenzero (4, 7, 9)	24
Polpo, ceci affumicati, patate, paprika (9, 14)	24

 Piatto signature dello Chef





# DALLA GRIGLIA AL CARBONE

<b>Bistecca alla Fiorentina</b> <i>Taglio minimo 1,2 Kg</i>	<b>62/kg</b>
<b>Bistecca alla Fiorentina "Nostra selezione"</b> <i>Taglio minimo 1,3 Kg</i>	<b>76/kg</b>
<b>Filetto alla griglia</b> <i>Servito con contorno</i>	<b>30</b>
<b>Galletto alla brace</b> <i>Servito con contorno</i>	<b>18</b>
<b>Lombatina di maiale</b> <i>Servito con contorno</i>	<b>16</b>





# CONTORNI

Patate arrosto	6
French Fries	6
Insalata di pomodori	8
Insalata di campo	6
Spinaci saltati (9)	6
Fagioli tondini (9)	8
Caponatina (8, 9, 12)	9





# BEVANDE

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 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

# 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 <sub>2</sub> |
| 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.

