

POSTA MARCUCCI



R E S T A U R A N T

# ANTIPASTI

## SALUMI E FORMAGGI

(allergeni: 9,12)

Salumi de La Bottega delle Carni e formaggi varie stagionature di Seggiano  
Selection of Tuscan Cured Meats and Cheeses

• 20 euro

## PICCIONE

(allergeni: 9)

Piccione in doppia cottura con fungo Portobello in salsa Villeroy e melograno  
Pigeon in double cooking with Portobello mushroom in Villeroy sauce  
and pomegranate

• 20 euro

## FEGATINI

(allergeni: 2,4,7,9,12)

Mousse di fegatini, cipolla di Certaldo marinata, pan brioche ai grani antichi  
e riduzione al Vin Santo

Chicken liver mousse with marinated Certaldo onion, ancient grains brioche  
and Vin Santo reduction

• 18 euro

## CAPASANTA

(allergeni: 2,4,9)

Capasanta fritta alla milanese, con Grana Padano della Latteria San Pietro  
allo Zafferano dal progetto Costa Family Foundation e tartufo nero

Fried scallop Milanese style with Grana Padano cheese,  
saffron by Costa Family Foundation and black truffle

• 24 euro

## STEAK TARTARE

(allergeni: 2,6,7,12,14)

Steak tartare Classica

Classic steak tartare

• 24 euro



# PRIMI

## TAGLIATELLE

(allergeni: 4,7,9,12,14)

Tagliatelle 30 tuorli fatte in casa con ragù toscano di Chianina IGP  
Homemade egg tagliatelle with a slow-cooked Chianina beef ragù

• 21 euro

## BOTTONE

(allergeni: 7,9,14)

Bottone ripieno di cacio di Fossa e pepe, zucca,  
guanciale di Cinta Senese e balsamico di Modena IGP  
Ravioli filled with cave aged cheese and pepper, pumpkin,  
cinta senese guanciale and Modena IGP balsamic

• 23 euro

## LINGUINA

(allergeni: 2,4,7,12)

Linguina del Molino Val d'Orcia all'astice, peperone crusco di Senise  
e crema all'aglio della Val di Chiana  
Linguine with lobster, crusco pepper and garlic cream from Val di Chiana

• 30 euro

## SIGNATURE DISH

CHEF MATTEO ANTONIELLO

## VIALONE NANO

(allergeni: 4,5,9,12)

Vialone Nano Melotti alla mortadella, pistacchi di Bronte e limone  
Risotto with mortadella, Bronte pistachios and lemon

• 23 euro



# SECONDI

## STRACOTTO

(allergeni: 4,12)

Stracotto di Cinta Senese e spinaci al salto  
Cinta Senese stew with sautéed spinach

• 24 euro

## CODA DI ROSPO

(allergeni: 2,4,12)

Coda di Rospo cotta a bassa temperatura, broccolo selvatico  
e intingolo all'amatriciana

Monkfish with wild broccoli and Amatriciana-style sauce

• 27 euro

## CINTALE

(allergeni: 4,7,9,12)

Pancia di Cintale brado, pastinaca profumata all'anice e castagna glassata  
Belly of free-range Cinta with parsnip scented, anise and glazed chestnut

• 26 euro

## MARANGO

(allergeni: 4,7,12)

Filetto di Marango con purè di broccoli, carota Vichy e rafano  
Marango beef fillet with broccoli purée, Vichy carrot and horseradish

• 35 euro



# DOLCI

## CREMOSO

(allergeni: 5,7,9,12)

Cre moso al gianduia, meringa bruciata, noci e crumble alla vaniglia  
Gianduja creamy dessert with burnt meringue, walnuts, and vanilla crumble

• 14 euro

## MELA VERDE

(allergeni: 5,7,9,12)

Bavarese alla mela verde, ganache all'olio EVO di Seggiano e mandorla sablè  
Green apple cream, extra virgin olive oil ganache and almond sablè

• 14 euro

## MASCARPONE

(allergeni: 1,5,9,12)

Mousse al mascarpone, frolla alla vaniglia, namelaka alle arachidi e uva fragola  
Mascarpone mousse, vanilla shortcrust pastry, Concord grape and peanut namelaka

• 14 euro

# IL CARRELLO FLAMBE'

## CRÊPES

(allergeni: 7,9,12,14)

Crêpes Suzette

• 18 euro





# LE NOSTRI CARNI

## **CHIANINA IGP**

Bistecca di Chianina IGP frollata  
Chianina beef Steak matured

• 10 euro/Hg

## **LA PISANA**

Bistecca di Vacca Pisana  
Pisana beef Steak

• 9 euro/Hg

## **MAREMMANA**

Bistecca di Vacca Maremmana  
Maremmana beef Steak

• 8 euro/Hg



# I NOSTRI RACCONTI

## ACQUA

Water

• 5 euro

## CAFFÈ GIANNI FRASI

Giamaica caffè sta a Gianni Frasi come il miglior caffè al mondo sta ad un'emozione. Il Laboratorio di torrefazione Giamaica caffè è una vera e propria officina del gusto. Gianni Frasi, è stato un vero artista nel creare delle miscele straordinarie; la sua torrefazione si reca, un paio di volte l'anno, direttamente nelle piantagioni per selezionare i chicchi di caffè verdi, secondo la loro esperienza.

Giamaica Coffee is to Giovanni Frasi what the world best coffee is to an emotion. The Giamaica coffee shop is a real workshop taste.

Gianni Frasi was a true artist in creating extraordinary blends; his roasting company goes, a couple of times a year, directly to the plantations to select the green coffee beans, according to their experience.

• 3 euro



## COSTA FAMILY FOUNDATION

Abbandona le grandi strade, prendi i sentieri". Questo diceva il filosofo e matematico Pitagora e ci sembra ben rappresenti ciò che fonda l'operato della Costa Family Foundation. Piccoli passi, il lento cammino che aiuta l'osservazione, senza necessità di prevaricare.

Leave the large roads, take the paths." This quote from the philosopher and mathematician Pythagoras seems to aptly represent the guiding principle of the Costa Family Foundation's work: small steps, a slow journey that facilitates observation without the need for dominance.

- 2 euro saranno devoluti alla CFF per sostenere i progetti
- 2 euro will be donated to CFF to support projects



# ALLERGENI



1 | ARACHIDI  
Peanuts | Erdnüsse



2 | PESCE  
Fish | Fisch



3 | CROSTACEI  
Crustaceans | Krustentieren



4 | SEDANO  
Celery | Sellerie



5 | FRUTTA A GUSCIO  
Nuts | Nüsse



6 | SENAPE  
Mustard | Senf



7 | GLUTINE  
Gluten | Gluten



8 | SESAMO  
Sesame | Sesam



9 | LATTICINI  
Dairy products | Milchprodukte



10 | SOIA  
Soy | Soja



11 | FAVE E LUPINI  
Lupins | Lupinen



12 | SOLFITI  
Sulphites | Sulfiten

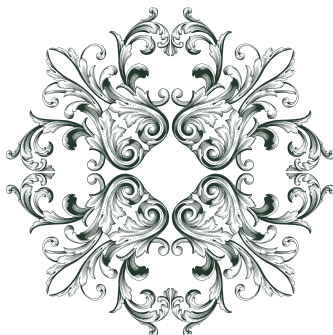


13 | MOLLUSCHI  
Shellfish | Venusmuscheln



14 | UOVA  
Eggs | Eier

## IL TEMPO SENZA TEMPO



Il cibo prima di tutto è una lingua.  
Parla non solo al palato, anche al cuore.

Il buon cibo è dunque espressione di voci che bene si amalgamano fra loro. E' un dialogo che inizia con la scelta degli ingredienti, si dipana fra i fornelli, per poi divulgarsi nei tavoli: quando le voci persuadono, accontentano, soddisfano, ecco che il buon cibo si fa bel canto, divina poesia.

Questa carta parla chiaro: racconta di un'Italia bella e semplice, con tante di quelle ricchezze che se ben trattate si trasformano in squisitezze.

Our cuisine is one which brings together complementary ingredients rather than attempting to isolate and break down produce. To the rich choice of the Tuscan region we introduce ingredients which we know will bring out taste and highlight a genuine goodness. Rather than trying to win over clients with some extravaganza or other we prefer to follow the path of the discerning buongustaio. This philosophy takes us on a journey across the hills and through the seasons - it is all to do with respect for tradition and pleasure for the palate.

Our menu is atestimony to the region and is alive with the best of the earth, and it as if the elements all around.

POSTA MARCUCCI