

NOTA ALLERGENI:

I PRODOTTI RIPORTATI IN QUESTO MENÙ POSSONO CONTENERE, COME INGREDIENTI O IN TRACCE, LE SEGUENTI SOSTANZE:

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI DERIVATI, PESCE E PRODOTTI DERIVATI, ARACHIDI O PRODOTTI DERIVATI, SOIA E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, PISTACCHI, NOCI ETC.) E PRODOTTI DERIVATI, SEDANO E PRODOTTI DERIVATI, SENAPE E PRODOTTI DERIVATI, ANIDRIDE SOLFOROSA O SOLFITI.

IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE.

DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE, PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG.UE 1169/11

ALLERGEN NOTE:

THE PRODUCT LISTED IN THIS MENU MAY CONTAIN, AS INGREDIENT OR IN TRACES, THE FOLLOWING SUBSTANCES:

CEREALS CONTAINING GLUTEN, EGGS AND DERIVED PRODUCTS, FISH AND DERIVATIVE PRODUCTS, PEANUTS AND DERIVED PRODUCTS, SOYA AND DERIVATIVE PRODUCTS, MILK AND DERIVED PRODUCTS, NUTS (ALMOND, PISTACHIOS, HAZELNUTS, NUTS ETC.) AND DERIVATIVE PRODUCTS, SESAME SEEDS AND DERIVATIVE PRODUCTS, SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES.

THE CUSTOMERS IS REQUESTED TO INFORM THE DINING ROOM STAFF OF THE NEED TO CONSUME FOOD FREE OF CERTAIN ALLERGENIC SUBSTANCES BEFORE ORDERING. DURING PREPARATIONS IN THE KITCHEN, CROSS CONTAMINATION CAN NOT BE RULED OUT. THEREFORE OUR DISHES MAY CONTAIN THE FOLLOWING ALLERGENIC SUBSTANCES PURSUANT TO EU REG. 1169/11

GENTILE CLIENTE, LE DIAMO IL BENVENUTO ALL' OSTERIA "CORTE DE' FRATI", CASA NOSTRA.

SIAMO AMANTI DEL BUON CIBO E DELL'OSPITALITÀ, CI PIACE FAR DI TUTTO PER FAR SENTIRE I NOSTRI CLIENTI COME FOSSERO IN CASA PROPRIA QUANDO SONO DA NOI.

IL NOSTRO CHEF, ALESSANDRO PASQUINI, PROPONE UNA CUCINA LIBERA, CONTEMPORANEA MA INDISSOLUBILMENTE LEGATA AL TERRITORIO ED ALL'ESALTAZIONE CREATIVA DEI NUMEROSI PRODOTTI CHE VI SI TROVANO.

OLTRE ALLA POSSIBILITÀ DI ORDINARE A LA CARTÈ, ABBIAMO PENSATO A DUE DIVERSI MENÙ DEGUSTAZIONE CON POSSIBILITÀ DI ABBINAMENTO VINI.

IL PRIMO, DA 5 PORTATE, MOLTO LEGATO AL TERRITORIO, È UN NOSTRO PERSONALE OMAGGIO ALLA TRADIZIONE CULINARIA TOSкана.

IL SECONDO, DA 7 PORTATE, È UN PERCORSO PIÙ INTIMO E CREATIVO, CON UN VENTAGLIO DI SAPORI PIÙ AMPIO E DINAMICO.

ENTRAMBI I MENÙ SONO PENSATI COME PERCORSI EVOLUTIVI DI SAPORI, VI CHIEDIAMO PER CUI DI NON MODIFICARLI PER FAR SI CHE IL RISULTATO FINALE DELL'ESPERIENZA NON NE RISENTA.

I MENÙ DEGUSTAZIONE SI INTENDONO PER L'INTERO TAVOLO.

DEAR CUSTOMER, WELCOME TO OUR HOME, OSTERIA "CORTE DE' FRATI".

WE ARE LOVERS OF GOOD FOOD AND HOSPITALITY, WE HOPE THAT OUR CUSTOMERS FEEL AT HOME WHEN THEY COME TO US.

OUR CHEF, ALESSANDRO PASQUINI, OFFERS AN OPEN-MINDED, CONTEMPORARY CUISINE, BUT INEXTRICABLY LINKED TO THE TERRITORY AND THE CREATIVE EXALTATION OF THE NUMEROUS PRODUCTS THAT CAN BE FOUND THERE.

IN ADDITION TO THE POSSIBILITY OF ORDERING A LA CARTA, WE HAVE CREATE TWO DIFFERENT TASTING MENÙS, WITH THE POSSIBILITY OF PAIRING WINES.

THE FIRST, 5 COURSES, CLOSELY LINKED TO THE TERRITORY, IS OUR TRIBUTE TO THE TUSCAN CULINARY CULTURE.

THE SECOND, 7 COURSES, IS A MORE INTIMATE AND CREATIVE JOURNEY, WITH A WIDER AND MORE DYNAMIC RANGE OF FLAVORS.

BOTH MENUS ARE CREATED AS EVOLUTIONARY PATHS OF FLAVORS, WE KINDLY ASK YOU NOT TO MODIFY THEM TO ENSURE THAT THE FINAL RESULT IS NOT AFFECTED.

THE TASTING MENUS ARE INTENDED FOR ENTIRE TABLE.

MENÙ 5 PORTATE

5 COURSES MENÙ

“CONTINUUM, IERI MA GIÀ OGGI”

“CONTINUUM, YESTERDAY BUT ALREADY TODAY”

**ROCHER DI FEGATINI DI POLLO E POLENTA, CREMA DI
PECORINO LE FABBRIE, CIPOLLA AGRODOLCE, FICO SECCO AL
MARSALA E CRUDO TOSCANO**

CHIKEN LIVER ROCHER, CORN FLOUR, LOCAL SHEEP CHEESE CREAM,
SWEET’N’SOUR ONION, MARSALA’S LIQUOR DRY FIG, TUSCAN HAM

**TORTELLI DI PASTA ALL’UOVO, FATTI A MANO, RIPIENI DI PERE
E RICOTTA DI PECORA, SERVITI CON RAGÙ BIANCO DI FAGIANO
HOMEMADE EGG TORTELLI, STUFFED WITH PEARS AND SHEEP RICOTTA,
WHITE PHEASANT RAGOUT**

**TOPPE DI FARRO MONOCOCCO E SPINACI, RAGU TOSCANO,
PIOPPINI E OLIVE**

HOMEMADE SQUARE MALTAGLIATI, MADE WITH EINKORN SPELLED
FLOUR AND SPINACH, TUSCAN BEEF RAGOUT SAUCE, PIOPPINI
MUSHROOMS AND OLIVES

**FARAONA RIPIENA DI ASPARAGI E RIGATINO, SALSA VELLUTATA
AL PORRO E ZAFFERANO**

GUINEA FOWL STUFFED WITH ASPARAGUS AND TUSCAN BACON,
VELVETY LEEK AND SAFFRON SAUCE

**SEMIFREDDO AL VINSANTO, UVETTA E MANDORLE, SPUMA DI
ZABAIONE AL ROSMARINO**

TUSCAN VINSANTO PARFAIT, ALMOND AND RAISINS, ROSEMARY EGGNOG
MOUSSE

EURO 50,00 A PERSONA

EURO 25,00 WINE PAIRING A PERSONA

MENÙ 7 PORTATE

7 COURSES MENÙ

“EXPERIRI, PROVARE, PROVARE SEMPRE”

“EXPERIR, TRY, TRY ALWAYS”

PARMIGIANA CALDA DI MELE VERDI CON PESTO DI BASILICO E
PISTACCHI

GREEN APPLE PARMIGIANA WITH BASIL AND PISTACHIO PESTO

TARTARE DI MANZO CON ZUCCA GIALLA FERMENTATA ALLO
ZENZERO, MANDARINO E SABBIA ALLE CASTAGNE

BEEF TARTARE, GINGER FERMENTED YELLOW SQUASH, TANGERINE
AND CHESTNUT SAND

PICI DI GRANO ARSO, DI NOSTRA PRODUZIONE, CREMA DI
AGLIO NERO, PEPERONCINO, SEMI DI FINOCCHIO E
PUNTARELLE

HOMEMADE BURNT GRAIN PICI, BLACK GARLIC CREAM, HOT PEPPERS,
FENNEL SEEDS AND CHICORY TIPS

AGNOLOTTI DI PASTA ALL’UOVO, DI NOSTRA PRODUZIONE,
RIPIENI DI CAPOCOLLO DI MAIALE ARROSTO, BRODO DI RADICI
AL SOTTOBOSCO, VERZA CROCCANTE

HOMEMADE EGG AGNOLOTTI, STUFFED WITH ROASTED PORK NECK,
UNDERGROWTH RADISH BROTH, CRUNCHY CABBAGE

INSALATINA DI PERE GRIGLIATE AL BALSAMICO, CAVOLO
ROSSO, ERBORINATO DI GROTTA E MIELE

FRESH SALAD WITH GRILLED PEARS, BALSAMIC VINEGAR, RED
CABBAGE, BLUE CHEESE AND ONION

LOMBO DI MANZETTA MARINATO ALLE SPEZIE NERE
AFFUMICATE, CICORIA SALTATA CON POMODORI SECCHI E
OLIVE

BEEF LOIN, MARINATED IN SMOKED BLACK SPICES, CHICORY,
DRY TOMATOES AND OLIVES

TARTELLETTA DI FROLLA CON CREMA PASTICCERA
AL CARDAMOMO E COMPOSTA DI FRUTTA DI STAGIONE

SHORTCRUST PASTRY PIE, CARDAMOM CUSTARD, SEASONAL FRUIT
COMPOTE

EURO 70,00 A PERSONA

EURO 40,00 WINE PAIRING A PERSONA

ALCUNI CLASSICI PER COMINCIARE

SOME CLASSIC APPETIZER:

PROSCIUTTO IL MAGNIFICO RENIERI, STAGIONATO 24 MESI,
TAGLIATO A MANO, SERVITO CON CARCIOFI SOTT'OLIO DI
NOSTRA PRODUZIONE

TUSCAN HAM "IL MAGNIFICO" BY RENIERI, 24 MONTH AGED, CUT BY
KNIFE, WITH PRESERVED ARTICHOKE

EURO 18,00

SBRICOLONA TOSCANA TAGLIATA A MANO, SERVITA CON
POMODORI VERDI SOTT'OLIO

TUSCAN FENNEL SEEDS FRESH SALAMI, CUT BY KNIFE, SERVED WITH
PRESERVED GREEN TOMATOES

EURO 15,00

CROSTONE DI PANE A LEGNA CON SUGO NERO DI FEGATINI,
UOVO E VINSANTO

BRUSCHETTA SOAKED IN EGGS AND SWEET WINE, SERVED WITH
TUSCAN BLACK SAUCE

EURO 15,00

PECORINI MISTI DELL'AZIENDA "LE FABBRIE", SERVITI CON
CONSERVE DI NOSTRA PRODUZIONE

MIXED SHEEP CHEESE FROM LOCAL PRODUCER, "LE FABBRIE", SERVED
WITH HOMEMADE CHUTNEY AND FRUIT MUSTARDS

EURO 15,00

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI MISTI CON FRUTTA FRESCA E
CONSERVE

MIXED CHEESE TASTING, FRESH FRUITS AND FRUIT MUSTARDS

EURO 20,00

CARCIOFI PASTELLATI FRITTI

DEEP FRIED ARTICHOKE

EURO 9,00

CHIPS DI PATATE

POTATO CHIPS

EURO 7,00

INSALATA MISTA

MIXED SALAD

EURO 6,00

ANTIPASTI

APPETIZER

ROCHER DI FEGATINI DI POLLO E POLENTA, CREMA DI
PECORINO LE FABBRIE, CIPOLLA AGRODOLCE, FICO SECCO AL
MARSALA E CRUDO TOSCANO

CHIKEN LIVER ROCHER, CORN FLOUR, LOCAL SHEEP CHEESE CREAM,
SWEET'N'SOUR ONION, MARSALA'S LIQUOR DRY FIG, TUSCAN HAM

EURO 16,00

PARMIGIANA CALDA DI MELE VERDI CON PESTO DI BASILICO E
PISTACCHI

GREEN APPLE PARMIGIANA WITH BASIL AND PISTACHIO PESTO

EURO 16,00

TARTARE DI MANZO CON ZUCCA GIALLA FERMENTATA ALLO
ZENZERO, MANDARINO E SABBIA ALLE CASTAGNE

BEEF TARTARE, GINGER FERMENTED YELLOW SQUASH, TANGERINE
AND CHESTNUT SAND

EURO 18,00

INSALATINA DI PERE GRIGLIATE AL BALSAMICO, CAVOLO
ROSSO, ERBORINATO DI GROTTA E MIELE

FRESH SALAD WITH GRILLED PEARS, BALSAMIC VINEGAR, RED
CABBAGE, BLUE CHEESE AND ONION

EURO 15,00

PRIMI PIATTI

PASTA MADE BY OUR CHEF

PICI DI GRANO ARSO, DI NOSTRA PRODUZIONE, CREMA DI
AGLIO NERO, PEPPERONCINO, SEMI DI FINOCCHIO E
PUNTARELLE

HOMEMADE BURNT GRAIN PICI, BLACK GARLIC CREAM, HOT PEPPERS,
FENNEL SEEDS AND CHICORY TIPS

EURO 16,00

TORTELLI DI PASTA ALL'UOVO, FATTI A MANO, RIPIENI DI PERE
E RICOTTA DI PECORA, SERVITI CON RAGÙ BIANCO DI FAGIANO
HOMEMADE EGG TORTELLI, STUFFED WITH PEARS AND SHEEP RICOTTA,
WHITE PHEASANT RAGOUT

EURO 20,00

TOPPE DI FARRO MONOCOCCO E SPINACI, RAGU
TOSCANO, PIOPPINI E OLIVE

HOMEMADE SQUARE MALTAGLIATI, MADE WITH EINKORN SPELLED
FLOUR AND SPINACH, TUSCAN BEEF RAGOUT SAUCE, PIOPPINI
MUSHROOMS AND OLIVES

EURO 18,00

AGNOLOTTI DI PASTA ALL'UOVO, DI NOSTRA PRODUZIONE,
RIPIENI DI CAPOCOLLO DI MAIALE ARROSTO, BRODO DI RADICI
AL SOTTOBOSCO, VERZA CROCCANTE

HOMEMADE EGG AGNOLOTTI, STUFFED WITH ROASTED PORK NECK,
UNDERGROWTH RADISH BROTH, CRUNCHY CABBAGE

EURO 20,00

SECONDI PIATTI

SECONDS PLATES

FARAONA RIPIENA DI ASPARAGI E RIGATINO, SALSA VELLUTATA
AL PORRO E ZAFFERANO

GUINEA FOWL STUFFED WITH ASPARAGUS AND TUSCAN BACON,
VELVETY LEEK AND SAFFRON SAUCE

EURO 26,00

LOMBO DI MANZETTA MARINATO ALLE SPEZIE NERE
AFFUMICATE, CICORIA SALTATA CON POMODORI SECCHI E
OLIVE

BEEF LOIN, MARINATED IN SMOKED BLACK SPICES, CHICORY, DRY
TOMATOES AND OLIVES

EURO 26,00

COSTOLETTE D'AGNELLO AL TIMO E SOMMACCO, CIME E FONDI
DI RAPE

LAMB CHOPS, THYME AND SUMAC, TURNIP TOPS, RED BEETS AND
RADISH

EURO 28,00

PETTO E COSCIA DI PICCIONE IN CASSERUOLA, CARDONCELLI,
LEVISTICO E AMARENA

PIGEON BREAST AND LEG, CARDONCELLI MUSHROOMS, LOVAGE , BLACK
CHERRY SAUCE

EURO 28,00

DALLA GRIGLIA

BISTECCA ALLA FIORENTINA

FIORENTINA STEAK

EURO 55,00 AL KG

PLUMA DI MAIALE GRIGIO ALLA GRIGLIA

LOCAL GREY PORK GRILLED PLUME CUT

EURO 35,00 AL KG

DOLCI

DESSERTS

SEMIFREDDO AL VINSANTO, UVETTA E MANDORLE, SPUMA DI
ZABAIONE AL ROSMARINO

TUSCAN VINSANTO PARFAIT, ALMOND AND RAISINS, ROSEMARY EGGNOG
MOUSSE

TARTELLETTA DI FROLLA CON CREMA PASTICCERA AL
CARDAMOMO E COMPOSTA DI FRUTTA DI STAGIONE

SHORTCRUST PASTRY PIE, CARDAMOM CUSTARD, SEASONAL FRUIT
COMPOTE

FONDENTE AL CIOCCOLATO, PERA E CARMELLO SALATO

DARK CHOCOLATE, PEAR AND SALT CARAMEL

MINI BAVARESE MELA VERDE E FRUTTI DI BOSCO

SMALL BAVARIAN WITH GREEN APPLE AND BERRIES

TUTTI I DOLCI EURO 10,00

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI MISTI CON FRUTTA FRESCA E
CONSERVE

MIXED CHEESE TASTING, FRESH FRUITS AND FRUIT MUSTARDS
EURO 20,00

VINI AL BICCHIERE CONSIGLIATI PER ACCOMPAGNARE I NOSTRI DESSERTS

VIGNA DEL COLLE ROVOLON

FIORI D'ARANCIO €5,00

(100% FIORI D'ARANCIO)

CASCINA SAN MICHELE CASTIGLIONE D'ASTI

DOLCENERA €7,00

(100% BRACHETTO)

JEAN BAPTIS AUDY POMEROL

CHATEAU GRILLON SAUTERNES €8,00

(86% SEMILLON 7% SAUVIGNON 7% MUSCADELLE)

AZIENDA AGRICOLA DANIELE NARDELLO

MONTEFORTE D'ALPONE

RECIOTO DI SOAVE €8,00

(100% RECIOTO DI SOAVE)

LE CALLE CINIGIANO

BECCACCIO €8,50

(100% SANGIOVESE)

L. BERNARD – PITOIS MAREUIL-SUR-AY

DEMI SEC PREMIER CRU €13,00

(60% PINOT NERO 40% CHARDONNAY)

COPERTO €4,00

(FIXED COST PER PERSON FOR SERVICE, BREAD, COVER AND ENTREE)

ACQUA 1L €2,00

CAFFE' €1,50

CAFFE' CORRETTO €2,50

CAPPUCCINO €2,50