



FORESTERIA  
VILLA CERNA

---

Ristorante in vigna

MENÙ

---



# DEGUSTAZIONE DELLO CHEF



Entrée di benvenuto

•

Uovo bio cotto a 62°, asparagi, marzolino, bottarga  
(3, 4, 7, 9)

•

Carciofo alla brace, fonduta di Parmigiano, pesto di salvia  
(7, 8, 9)

•

Bottoni all'olio EVO toscano, crema di ceci, rosmarino  
(1, 3, 7, 9)

•

Cannelloni di agnello, cicoria, limone  
(3, 9)

•

Coniglio in fricasea, salvia, piselli  
(3, 9)

•

Dessert alla carta

•

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

**68 a persona**

**IL MENÙ È DA CONSIDERARSI PER L'INTERO TAVOLO**



FORESTERIA  
VILLA CERNA  
Ristorante in vigna





# DEGUSTAZIONE AL TARTUFO



Entrée di benvenuto

•

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

•

Uovo bio cotto a 62°, porri al cartoccio, beurre blan, Tartufo  
(3, 4, 7, 9)

Tagliolini al tartufo  
(7, 9, 12)

•

Risotto al tartufo, vaniglia, grue di cacao  
(3, 9)

•

Petto d'anatra, caffè, cavolfiore, tartufo  
(9)

•

Dessert alla carta

•

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

**76 a persona**

IL MENÙ È DA CONSIDERARSI PER L'INTERO TAVOLO



FORESTERIA  
VILLA CERNA

Ristorante in vigna





# ANTIPASTI

Parfait di fegatini, burro di noccioline, pan brioche, lamponi (1, 3, 4, 5, 7, 9)	16
Carciofo alla brace, fonduta di parmigiano, pesto di salvia (7, 8, 9)	14
Alici marinate, arancia, cipolla rossa, peperoncino (4)	12
Selezione di formaggi italiani (5pz) (7, 9)	16
Uovo bio 62°, asparagi, marzolino, bottarga (3, 4, 7, 9)	14





# PRIMI

Risotto alle erbe aromatiche, caprino della Val d'Orcia, mela verde e riduzione di vinsanto (7, 9) 	16
Bottoni all'olio EVO toscano, crema di ceci, rosmarino (1, 3, 7, 9) 	16
Cannelloni di agnello, cicoria, limone (3, 9)	18
Tagliolini al tartufo (7, 9, 12) 	24
Fusillone Fabbri, lardo di colonnata, gamberi rossi crudi (1, 2, 7, 9)	20





# SECONDI

Coniglio in fricassea, salvia, piselli (3, 9)	18
Petto d'anatra, caffè, cavolfiore, aneto (9)	20
Tartelletta di pomodori, timo, pecorino (1, 3, 7, 9) 	14
Cozze, mortadella e briciole (1, 7, 8, 9, 14)	18
Polpo, salsa romesco, cipollotti (8, 9, 12, 14)	22





# DALLA TRADIZIONE

Tagliere toscano con selezione di salumi e formaggi locali <i>consigliato per 2 persone</i> (1, 7, 10)	24
Fetta rustica, verdure di stagione, pecorino (1, 7, 9) 	12
Tartare di manzo <i>senape in grani, acciughe, salsa all'uovo</i> (3, 4, 9, 10)	16
Maccheroncini al ragù di cinta senese (1, 3, 9)	16
Mattonella di rosticciana brasata (9, 10, 12)	18
Bistecca alla fiorentina classica <i>taglio minimo 1,2 kg</i>	60/kg
Bistecca alla fiorentina selezione <i>taglio minimo 1,2 kg</i>	76/kg
Filetto alla griglia <i>servito con contorno a scelta</i>	30
Galletto alla brace <i>servito con contorno a scelta</i>	18





# CONTORNI

Patate arrosto	6
Fagioli tondini all'olio (9)	7
Insalatina di campo	6
Spinaci saltati (9)	6
Patate fritte	6





# DESSERT

Tiramisù (1, 3, 7)	7
Cantucci fatti in casa e vinsanto (1, 3, 7, 8, 12)	7
Tartelletta alle mandorle, lemon curd, fragole (3, 6, 8)	8
Torta della nonna e gelato alla crema (1, 3, 7, 8)	8
Zuppa inglese contemporanea (1, 3, 7, 12)	8
Panna cotta al pepe rosa e gel al pompelmo (7)	8
Brownie, namelaka al cioccolato bianco e gelato al caramello salato (1, 3, 7)	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 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

# 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 soliti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> |
| 5 |    | arachidi e derivati        | 13 |    | lupini, molluschi e derivati   |
| 6 |    | soia e derivati            |    |  | vegano   |
| 7 |   | latte e derivati           |    |  | vegetariano  |
| 8 |  | frutta a guscio e derivati |    |   |  |

 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.

