






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
Panzanella (1, 12) 	10
Pappa al pomodoro e olio al basilico (1, 9) 	12
Tagliolini artigianali al ragù toscano (1, 3, 9, 12)	14
Pici senesi fatti in casa all'aglione della Val di Chiana (1, 9, 12) 	14
Peposo dell'Impruneta con fagioli zolfini del Valdarno (1, 12)	18
Tiramisù (1, 3, 7)	7
Cantucci fatti in casa e Vinsanto (1, 3, 7, 8, 12)	7







 **ANTIPASTI**

Pan di ramerino, mousse di fegatini, burro di noccioline, lamponi (1, 3, 4, 5, 7, 9)	14
Panizza della bassa Lunigiana, crudo di gambero rosso di Mazara, primosale (2, 7, 9, 12)	16
Selezione di formaggi italiani (5 pz.) (7, 9, 14) 	15
Uovo Bio cotto a 62°, crema di patate alla vaniglia, fave di cacao, tartufo (3, 7, 9) 	18
Porro bruciato in agrodolce, caprino, uvetta, pinoli (7, 8, 9, 12) 	14
Tartare di manzo, salsa all'uovo, olive taggiasche, acciughe, (3, 4, 10)	16






PRIMI

Cappelletti fatti in casa ripieni di cinghiale, crema di Zolfini, lamponi, alloro (1, 3, 9, 12)	18
Risotto alle erbe aromatiche, mela verde, riduzione di vinsanto Cottura espressa 20 min. di attesa (7, 9, 12) 	16
Farro della Val d'Orcia, faraona, zafferano, panna acida (1, 7, 9, 12)	16
Spaghettoni Fabbri, burro affumicato, lievito, cipolla bruciata Cottura espressa 20 min. di attesa (1, 7, 9) 	18
Tagliolini al tartufo di periodo (1, 3, 7, 9) 	24
Gnocchetti di patate e lenticchie, baccalà liquido, berberè etiope (1, 3, 4, 7, 9)	18
Zuppetta fredda di ceci rosa del Pratomagno, Pater rigato, curcuma, yogurt di pecora del Mugello (1, 7, 9) 	18





SECONDI

Guancia di manzo laccata al caffè fermentato, topinambur, scalogno fondente (7, 9, 12)	20
Maialino da latte e peperoni, variazioni su tema (1, 3, 9)	20
Coniglio alla cacciatora 2.0 (9)	22
Quaglia, cremoso di zuccina fiorentina, tartufo (7, 9, 12)	28
Pere in osmosi di zafferano, burro di noci, blu di pecora, rucola (7, 8, 9) 	14
Trota salmonata del Casentino, tamari, sesamo, bietole, zenzero (4, 6, 9, 11)	21
Il polpo nell'orto (4, 7, 9, 14)	21





DALLA GRIGLIA AL CARBONE

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

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

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

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



Tagliata di manzo al lardo di Colonnata, servita con contorno 26

Tagliata di manzo al rosmarino, servita con contorno 24

Galletto al carbone, servito con contorno 20

Arista di Cintale al carbone, servito con contorno 26

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





CONTORNI

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





DESSERT

Panna cotta alla camomilla, frolla all' olio di oliva, gelo al limone <i>Consigliato con Torcolato Firmino Miotti</i> (1, 3)	8
Risolatte e amarene <i>Consigliato con Passito di Pantelleria</i> (7, 12)	8
Pavlova al lime e mango curd <i>Consigliato con Passito Feudi di S.Gregorio</i> (3, 7)	8
Bavarese alla vaniglia, glassa al cioccolato bianco, coulis di frutti di bosco, gelato al cocco <i>Consigliato con Vinsanto del Castello di Radda</i> (3, 7)	8
Tartelletta con pralinato di nocciole, ganache montata al cioccolato bianco e tartufo, grue di cacao, nocciole sabbiate <i>Consigliato con Erbaluce di Caluso</i> (1, 3, 4, 7, 8)	9
Modern Sacher <i>Consigliato con Porto Ruby</i> (1, 3, 7)	9
Selezione di formaggi italiani (3 pz) <i>Consigliato con Sauterns Chateau Fontbride</i> (7, 9, 10)	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

•

Porro bruciato in agrodolce, caprino, uvetta, pinoli
(7, 8, 9, 12)

•

Pan di ramerino, mousse di fegatini, burro di noccioline, lamponi
(1, 3, 4, 5, 7, 9)

•

Cappelletti ripieni di cinghiale, crema di zolfini, lamponi, alloro
(1, 3, 9, 12)

•

Guancia di manzo laccata al caffè fermentato, topinambur, scalogno fondente
(7, 9, 12)

•

Panna cotta alla camomilla, frolla all'olio di oliva, gelo al limone
(1,3)

•

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)

•

Tartar di manzo al tartufo e salsa all' uovo
(3, 4, 10)

•

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

•

Quaglia, cremoso di zuccina fiorentina, tartufo
(7, 9, 12)

•

Tartelletta con pralinato di nocciole, ganache montata al cioccolato bianco e tartufo,
gruè di cacao, nocciole sabbiare
(1,3,4,7,8)

•

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.

