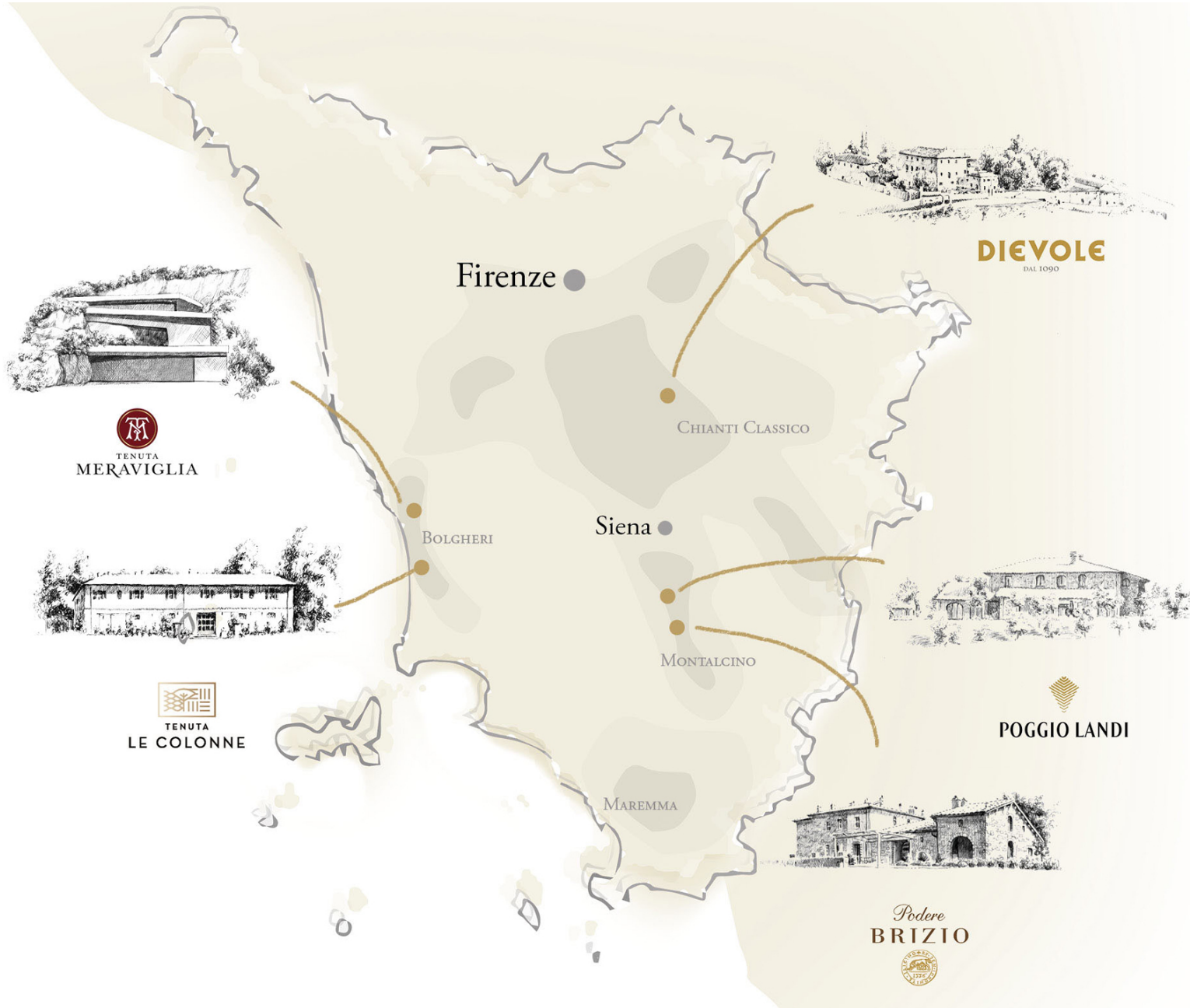


DIEVOLE
Ristorante Novecento

Menù



DIEVOLE

Ristorante Novecento

La nostra Toscana
territori, tradizioni, vini

DIEVOLE

Ristorante Novecento

ANTIPASTI

Selezione di salumi di Cinta senese, pecorini toscani e verdure in agrodolce della nostra produzione

Typical Tuscan "Cinta Senese" cold cuts, tuscan "Pecorino" Cheeses and homemade sweet-and-sour vegetables



Tartare di manzo , verza, porro stufato con acciughe e uvetta con la sua maionese

Beef tartare, savoy cabbage, stewed leek with anchovies and sultanas with mayonnaise



Crema di fave bianche, cime di rapa e baccalà
Cream of white broad beans, turnip tops and codfish



DIEVOLE

Ristorante Novecento

PRIMI

Cappellacci al cinghiale dolce forte, funghi e puntarelle di cicoria

Cappellacci filled with “dolce forte” boar, mushrooms and chicory hearts



Bottone ripieno di fagiolo affumicato e ragù di salsiccia arrosto

Stuffed pasta with smoked beans and roast sausage ragout



Risotto con tartare di branzino, pompelmo ed erbe di campo

Risotto with sea bass tartare, grapefruit and wild herbs



Fusillone di grani antichi, peperoni arrosto e fonduta di erborinato di pecora con maggiorana fresca

Ancient grain pasta, roasted peppers and sheep's milk cheese fondue with fresh marjoram



DIEVOLE

Ristorante Novecento

SECONDI

Vitello laccato al mosto d'uva, finocchio, puntarelle di cicoria e chutney di pere

Lacquered veal with grape must, fennel, salad of chicory hearts and pear chutney

Spezzatino di daino, cipolle ripiene di daino, pure di patate e foglie di bietole selvatiche

Fallow deer stew, stuffed onions, mashed potatoes and wild beet greens



Rollè di coscio di pollo alla cacciatora, olive e capperi

Chicken leg roulade "cacciatora" style, olives and capers



Piccione, fragoline di bosco, cipolle rosse e purè di patate fumé

Squab, wild strawberries, red onions and smoked mashed potatoes

Bistecca Fiorentina con tris di contorni

Fiorentina T-bone steak with a trio of side dishes

DIEVOLE

Ristorante Novecento

DOLCE FINIRE

Crostata al caramello salato, frutta secca, mousse di mele e cannella, yogurt greco

Salted caramel tart, dried fruit, apple and cinnamon mousse, Greek yoghurt



Mousse di camomilla e cioccolato bianco, melograno, crema di limone ed erba cedrina e pane al latte

Chamomile and white chocolate mousse, pomegranate, lemon and lemon grass cream and milk bread



Pasticceria senese e vinsanto

Senese pastries with vinsanto wine



DIEVOLE

Ristorante Novecento

FOOD ALLERGENS ICONS



NUTS



CELERY



CRUSTACEAN



EGGS



FISH



LUPINS



SHELLFISH



MUSTARD



PEANUTS



SESAME



MILK



GLUTEN



SOYA



SULPHITE