

**DIEVOLE**  
*Ristorante Novecento*



*Menù*

# DIEVOLE

*Ristorante Novecento*



---

La Nostra Toscana  
territori, tradizioni, vini

## **MENÙ VIGNA**

**Benvenuto dello chef**  
*Chef's welcome*

**Battuta di manzo, verza, porro stufato e maionese al DOP di Dievole**  
*Beef tartare, savoy cabbage, stewed leek and DOP mayonnaise from Dievole*  
(3)

**Cappellacci ripieni di porcini, ragù di faraona arrosto e cipollotti selvatici**  
*Cappellacci pasta stuffed with porcini mushrooms, roasted guinea fowl ragout  
and wild spring onion*  
(1, 3, 8)

**Vitello laccato al mosto d'uva, chutney di pere, mousse di sedano rapa e cicorie**  
*Grape must lacquered veal, pear chutney, celeriac and red radicchio*

**Budino al cioccolato, torta al vino, velo al vino rosso  
e gelato al Panettone con polvere di alloro**  
*Chocolate pudding, wine cake, red wine and Panettone ice cream  
with bay leaf powder*  
(1, 7, 10)

**Piccola pasticceria**  
*Sweet ending dessert*

## **MENÙ RACCOLTA**

**Benvenuto vegetale dello chef**  
*Chef's vegetable welcome*

**Indivia, fagiolo affumicato, patate, mousse di castagne con funghi saltati servito  
con Olio Extravergine DOP di Dievole**  
*Endive, smoked beans, potatoes, chestnut mousse with sautéed mushrooms served  
with Dievole DOP Extra Virgin Olive Oil*

**Bottone ripieno di erbe amare, riduzione di erbe, cime di senape e artemisia  
con fonduta di erborinato**  
*Bottone stuffed with wild herbs, herb reduction, mustard greens, and mugwort with  
blue cheese fondue*  
(1, 7, 3)

**Millefoglie di cecina, verdure di stagione e crema di ortica con acetosella**  
*Chickpeas millefoglie with seasonal vegetables, nettle cream with wild sorrel served  
with Dievole IGP Extra Virgin Olive Oil*

**Mousse al tè matcha, camomilla, limone e dragoncello  
con croccante alla mandorla**  
*Matcha tea mousse, chamomile, lemon and tarragon mousse with almond crisp*  
(7)

**Piccola pasticceria**  
*Sweet ending dessert*

## **ANTIPASTI / APPETIZERS**

**Selezione di salumi di Cinta senese, pecorini toscani, bruschette e crostoni con giardiniera e pappa al pomodoro**

*Selection of Cinta Senese pork cured meats, Tuscan Pecorino cheeses, bruschetta, bread croutons with mixed pickled vegetables, and Pappa al Pomodoro bread and tomato soup*

(1, 7)

**Carne salata della nostra produzione, insalata di erbe del campo cotte e crude, funghi, salsa verde e senape**

*Homemade salt-cured beef, salad of cooked and raw wild herbs, mushrooms, green sauce and mustard*

(3, 9)

**Trota marinata al ginepro con radicchi di stagione, scalogno al lampone e uovo di quaglia con pane croccante e salsa bernese**

*Juniper-marinated trout with seasonal radicchio, raspberry shallot, and quail egg with crispy bread and Béarnaise sauce*

(1, 3, 4)

**Polpo al barbecue, cipollotti e peperone friggitelto con origano**

*Grilled octopus, spring onions and Friggitelto sweet chili pepper with oregano*

(4)

**Baccala mantecato, fave e polentina frita con pecorino con crema di patate affumicate**

*Creamed cod fish, broad beans and fried polenta with pecorino cheese and smoked potato cream*

(4, 7, 12)

## **PRIMI / FIRST COURSES**

**Rosa di pasta ripiena di pappa la pomodoro con salsa di basilico e insalata di campo**

*Stuffed pasta with pappa al pomodoro with basil sauce and field salad*

(1, 3)

**Cappellacci ripieni di porcini, ragù di faraona arrosto e cipollotti selvatici**

*Cappellacci pasta stuffed with porcini mushrooms, roasted guinea fowl ragout and wild spring onions*

(1, 3, 8)

**Risotto fave, pecorino e Sangiovese**

*Risotto with broad beans, pecorino cheese and Sangiovese*

(7, 10, 12)

**Raviolone ripieno di cinghiale in salsa dolce-forte e le sue salse con panpepato**

*Giant Ravioli stuffed with wild boar in a sweet and strong dolceforte sauce and its juice with Panpepato*

(1, 3, 13)

**Zuppetta di legumi toscani biologici con pecorino piastrato**

*Organic Tuscan pulses soup with grilled pecorino cheese*

(7)

**Tagliolino verde al dragoncello, burro e limone con zucchine e mousse di burrata**

*Green tarragon tagliolini, butter and lemon with zucchini and burrata mousse*

(1, 3, 7)

## **SECONDI / SECOND COURSES**

**Vitello laccato al mosto d'uva, chutney di pere, mousse di sedano rapa e radicchio**  
*Grape must lacquered veal, pear chutney, celeriac and red chicory*

**Agnello ai carboni, carote al cardamomo con il suo purè e carciofo**  
*Coal grilled lamb, cardamom carrots with its puree and artichoke*

**Piccione, fragoline di bosco, cipolle rosse, scarola saltata e purè di patate fumé**  
*Roasted pigeon, wild strawberries, red onions, sautéed escarole and smoked mashed potatoes*

**Spezzatino di cinghiale, pure di patate, cipolla ripiena e bietole bruciate con sashimi di cinghiale**  
*Wild boar stew, mashed potatoes, stuffed onion and grilled chard with wild boar sashimi*  
(7)

**Quaglia in crosta di sale, pancake di patate e menta con fieno di porro**  
*Quail in a salt crust, potato and mint pancakes with leek hay*  
(3)

**Bistecca Fiorentina con tris di contorni**  
*Fiorentina T-bone steak with a trio of side dishes*

**DOLCI / DESSERT**

**Budino al cioccolato, torta al vino, velo al vino rosso  
e gelato al Panettone con polvere di alloro**

*Chocolate parfait, wine cake Raspberries and Panettone ice cream with bay leaf powder*

(1, 7, 10)

**Mousse al thè matcha, camomilla, limone e dragoncello con croccante alla mandorla**

*Matcha tea mousse, chamomile, lemon and tarragon mousse with almond crisp*

(7)

**Tiramisù**

*Tiramisu*

(1, 3, 7)

**Panna cotta all'olio DOP di Dievole, sedano e mela verde**

*Panna cotta with Dievole DOP extra virgin olive oil, celery, and green apple*

(7, 8)

**Pasticceria senese**

*Senese pastries*

(1, 13)

**Selezione dei formaggi di pecora, mucca e capra De' Magi**

*Selection of De' Magi sheep, cow and goat cheeses*

(7)



**ALLERGENI / FOOD ALLERGENS**

- |   |   |
|---|---|
| 1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibride) e prodotti a base di questi cereali                       | 1. <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and products containing these cereals</i>              |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei   | 2. <i>Crustaceans and products containing crustaceans</i>   |
| 3. Uova e prodotti a base di uova   | 3. <i>Eggs and products containing eggs</i>   |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce   | 4. <i>Fish and products containing fish</i>   |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi   | 5. <i>Peanuts and products containing peanuts</i>   |
| 6. Soia e prodotti a base di soia   | 6. <i>Soybeans and products containing soybeans</i>   |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)   | 7. <i>Milk and products containing milk (including lactose)</i>   |
| 8. Sedano e prodotti a base di sedano   | 8. <i>Celery and products containing celery</i>   |
| 9. Senape e prodotti a base di senape   | 9. <i>Mustard and products containing mustard</i>   |
| 10. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l   | 10. <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/l</i>  |
| 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  | 11. <i>Sesame seeds and products containing sesame seeds</i>  |
| 12. Lupini e prodotti a base di lupini  | 12. <i>Lupin and products containing lupin</i>  |
| 13. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, pecan, macadamia, del Brasile, del Queensland, pistacchi) e prodotti a base di questa frutta | 13. <i>Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, macadamia nuts, Brazil nuts, Queensland nuts, pistachios) and products containing these nuts</i> |
| 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi  | 14. <i>Molluscs and products containing molluscs</i>  |

# DIEVOLE

*Ristorante Novecento*

Il ristorante al Dievole Wine Resort, denominato “Novecento”, deve il suo nome alla nostra riserva di Chianti Classico, nata nel 1990 per celebrare il novecentenario di storia della Tenuta.

*The restaurant at the Dievole Wine Resort, called “Novecento”, owes its name to our reserve of Chianti Classico, born in 1990 to celebrate the 900th anniversary of the estate.*

La nostra cucina è il risultato di un’attenta e curata ricerca e selezione di materie prime provenienti da un rapporto diretto con i migliori produttori locali.

*Our cousin is the result of a careful research and selection of ingredients provided from a direct relationship with the best local producers.*

Le ricette inoltre valorizzano le eccellenze aziendali quali vini ed oli extravergine d’oliva, la stagionalità dei prodotti, sapori e saperi del territorio.

*The recipes also enhance Dievole’s excellences such as wines and extra virgin olive oils, the seasonality of products, flavors and knowledge of the area.*

La nostra carta è composta da una preziosa ricerca e collaborazione delle aziende del territorio. Ringraziamo per la collaborazione:

*We would like to thank the companies who are collaborating with us such as:*

**Azienda agricola Laura Peri**

**Alchimia de formaggi De' Magi**

**Azienda agricola biologica Santa Margherita**

**Azienda agricola Casamonti**

**Azienda agricola Mencarelli di San Giovanni d’Asso**

**Azienda agricola Podere Pereto**

**Salumificio Rabissi & Pepi**

**Caseificio Inno al Sole**

**Apicoltura Rossi la Mieleria Rossi**

**Caseificio Corbeddu**

Alcuni prodotti di origine animale, così come i prodotti della pesca, vengono sottoposti ad abbattimento rapido per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04