

DIEVOLE

Ristorante Novecento

MENÙ RACCOLTA

Benvenuto vegetale dello chef

Chef's vegetable welcome

Tartare di manzo, nocciole tostate, puntarelle di cicoria, maionese con olio

Dievole Chianti Classico Dop

Beef tartare, roasted hazelnuts, chicory, mayonnaise with Dievole's Chianti

Classico dop olive oil

(3, 13)

Fagotto di baccalà, hummus di ceci, fave

Codfish, chickpeas hummus, broad beans

(4)

**Tortelli ripieni di erbe amare, salsa di selene selvatica e fondo
di sedano rapa con finte olive**

*Tortelli pasta filled with bitter herbs, wild selene sauce and celeriac base
with fake olives*

(1, 3, 8)

**Rollé di faraona, cicorie, crema di sedano rapa, mousse di
castagne e porcini piastrati**

*Guinea fowl roll, chicory, celery root cream, chestnut
mousse and grilled porcini mushrooms*

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)

Piccola pasticceria

€ 65 vini esclusi / wines excluded

€ 30 abbinamento vini / wine pairings

ANTIPASTI / APPETIZERS

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

Typical Tuscan "Cinta Senese" cold cuts, tuscan

"Pecorino" Cheese and homemade sweet-and-

sour vegetables

(1, 7)

€ 22

Fagotto di baccalà, hummus di ceci, fave

Codfish, chickpeas hummus, broad beans

(4)

€ 18

Trota marinata alle erbe aromatiche

con giardiniera in agrodolce

Marinated trout in aromatic herbs

with pickled vegetables

(4)

€ 17

**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)

€ 17

PRIMI / FIRST COURSES

Tortelli ripieni di erbe amare, salsa di selene selvatica e fondo di sedano rapa con finte olive

Tortelli pasta filled with bitter herbs, wild selene sauce and celeriac base with fake olives

(1, 3, 8)

€ 18

Risotto con latte di baccalà, tartufo, funghi e polvere di alloro

Codfish milk risotto, truffle, mushrooms and bay leaf powder

(4)

€ 28

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)

€ 19

Zuppa di fave, porri, cicoria, grano saraceno e pecorino piastrato

Broad beans soup, leek, chicory, buckwheat and fried pecorino cheese

(7)

€ 18

SECONDI / SECOND COURSES

**Spezzatino di cinghiale, puré 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*

€ 26

**Rollè di faraona, cicorie, crema di sedano rapa, mousse di
castagne e porcini piastrati**

*Guinea fowl roll, chicory, celery root cream, chestnut mousse and
grilled porcini mushrooms*

€ 24

**Piccione, fragoline di bosco, cipolle rosse, scarola saltata e puré di
patate fumé**

*Roasted pigeon, wild strawberries, red onions, sautéed escarole and
smoked mashed potatoes*

€ 29

Bistecca Fiorentina con tris di contorni

*Fiorentina T-bone steak with a trio of side
dishes*

€ 8 €/h

Coperto € 3 p.p.

Cover charge € 3 p.p.

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> |

Acqua minerale naturale e frizzante, trattata con apparecchiatura conforme ai requisiti del D.M. 25/2012

Our mineral water is available in both still and sparkling varieties, prepared with state-of-the-art equipment that meets the standards set in Ministerial Decree No. 25/2012.