

**DIEVOLE**  
*Ristorante Novecento*

---

*Menù*

# DIEVOLE

*Ristorante Novecento*



---

La Nostra Toscana  
territori, tradizioni, vini

## ANTIPASTI / APPETIZERS

**Selezione di salumi di Cinta senese, pecorini toscani e verdure in agrodolce di  
nostra produzione (per 2 persone)**

*Selection of Cinta Senese pork cured meats, Tuscan Pecorino cheeses, homemade  
sweet-and-sour vegetables (for 2 people)*

(1,7)

**€ 25**

**Fagotto di baccalà humus di ceci , bietole, cicorie e fave  
fresche**

*Codfish, chickpeas hummus, broad beans*

(4,7,12)

**€ 17**

**Trota marinata alle erbe aromatiche con giardiniera in agrodolce**

*Marinated trout in aromatic herbs with pickled vegetables*

(4)

**€ 16**

**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

**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**

**Risotto con latte di baccala', tartufo, funghi e polvere di alloro**  
*Codfish milk risotto, truffle, mushrooms and bay leaf powder*

(4)

**€ 28**

**Creste ripiene di pollo e peperoni con la sua salsa e fonduta di caprino**  
*"Creste" pasta stuffed with chicken and bell pepper, goat cheese fondue*

(1,3,7)

**€ 19**

**Barchetta di erbe amare, erborinato di pecora con fondo di sedano rapa e finte  
olive di ortica con olio extra vergine d'oliva Dievole 1090**

*Herbs Tortelli, sheep blue cheese, celeriac and nettle fake olive with extra virgin olive oil Dievole 1090*

(1,3,7,8)

**€ 19**

**Zuppa di porri, fave bianche, bietole e funghetti con pecorino piastrato**  
*Leek soup, chard, broad beans, mushrooms and fried Pecorino*

(1,3,7)

**€ 18**

## **SECONDI / SECOND COURSES**

**Spezzatino di cinghiale, purè 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)  
**€ 27**

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

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

**€ 29**

**Rollè di faraona arrosto ripieno di erbe del campo, insalatina di verdure di stagione con  
porri fermentati e salsa Caesar**

*Roasted guinea fowl stuffed with wild herbs, seasonal vegetables salad with fermented leeks and Caesar sauce*

(3,8)  
**€ 26**

**Agnello ripeno, carota glassata con panna acida e tortino di patate alle erbe**

*Stuffed lamb, carrot, sour cream and potato flan*

(7)  
**€ 26**

**Bistecca Fiorentina con tris di contorni**

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

**€ 8 e/h**

## **DOLCI / DESSERT**

**Dolce finire al cioccolato, mandorle, caramello salato e gelato allo yogurt**

*Chocolate mousse, almonds, salted caramel and homemade yogurt ice cream*

(3,7,13)

**€ 13**

**Mousse di riso al latte, kefir, frutta candita con Pan brioche tostato, polvere di salvia e crema all'arancia**

*Rice and milk mousse, kefir, candy fruits, brioche bread, sage powder and orange cream*

(1,3,7,13)

**€ 13**

**Pavlova con mousse di lamponi e yogurt**

*Pavlova with raspberry mousse and yogurt*

(3,7)

**€ 13**

**Panna cotta all'olio extra vergine d'oliva Dievole DOP, sedano e mela verde**

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

(7,8)

**€ 7**

**Tiramisù**

(1,3,7)

**€ 13**

**Formaggi di Andrea De Magi dal carrello**

*Cheeses "De Magi" selection*

**Piatto piccolo / small € 15**

**Piatto grande / big € 25**

## **MENÙ RACCOLTA**

**Il menù vegetale dedicato alla passione di lavorare l'orto e cogliere erbe selvatiche**  
*The vegetarian menu dedicated to the passion of working in the vegetable garden and harvesting wild herbs*

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

**Fagotto di humus di ceci, bietole, cicorie e cipollotti del campo con olio extra vergine d'oliva Dievole DOP**  
*Chickpeas hummus, chard, chicory and wild onion with Dievole DOP olive oil*

**Barchetta di erbe amare, erborinato di pecora con fondo di sedano rapa e finte olive di ortica con olio extra vergine d'oliva Dievole 1090**  
*Herbs Tortelli, sheep blue cheese, celeriac and nettle fake olive with extra virgin olive oil Dievole 1090*  
(1,3,7,8)

**Millefoglie di verdure con le sue salse, con olio d'oliva extra vergine IGP Dievole**  
*Vegetable millefeuille with its sauces and IGP Dievole extra virgin olive oil*  
(3,7,8)

**Panna cotta all'olio extravergine d'oliva Dievole DOP sedano e mela verde**  
*Panna cotta with Dievole DOP extra virgin olive oil, celery and green apple*  
(7,8)

**Ghiacciolo di kombucha al finocchio, sedano e sambuco**  
*Fennel Kombucha popsicle, celery and edelflower*  
(8)

**€ 65 vini esclusi / wines excluded**  
**€ 30 abbinamento vini / wine pairings**

**DIEVOLE**

*Ristorante Novecento*

## **MENÙ VIGNA**

**Espressione della ricerca e innovazione dell'azienda con i tre nostri Cru Chianti Classico, Petignano, Casanova e Catignano, dove il Sangiovese si fa narratore di unicità e diversità.**

*Expression of our company's research and innovation with three Chianti Classico Cru, Petignano, Casanova, Catignano, where Sangiovese becomes the narrator of uniqueness and diversity.*

**Benvenuto dello chef**

*Chef's welcome*

**Battuta di manzo, nocciole tostate, puntarelle di cicoria e maionese  
con olio extra vergine d'oliva Dievole DOP**

*Beef tartare, roasted hazelnuts, chicory, mayonnaise with Dievole's Chianti  
DOP extra vergin olive oil*

(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)

**Brasato di vitello al mosto d'uva, chutney di pere, mousse di sedano rapa e  
radicchio**

*Grape must lacquered veal, pear chutney, celeriac and red chicory*

(8)

**Mousse di riso al latte, kefir, frutta candita con pan brioche tostato, polvere di  
salvia e crema all'arancia**

*Rice and milk mousse, kefir, candy fruits, brioche bread, sage powder and orange cream*

(1,3,7,13)

**Piccola pasticceria senese**

*Sweet ending dessert*

(1,3,7,13)

**€ 65 vini esclusi / wines excluded**  
**€ 30 abbinamento vini / wine pairings**



**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>  |

**Coperto € 3 p.p.**

*Cover charge € 3 p.p.*

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.*

# 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 cuisine 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 Casamonti**  
**Azienda agricola Mencarelli di San Giovanni d’Asso**  
**Azienda agricola Podere Pereto**  
**Salumificio Rabissi & Pepi**  
**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