

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

Baccalà mantecato con zuppeta di piselli, pane tostato e bietole

Creamed cod with pea soup, toasted bread and chard

(4,1)

€ 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

Millefoglie di sedano rapa, patate al rosmarino, erborinato e mosto d'uva

Celeriac millefeuille, rosemary potatoes, blue cheese and grape must

(8,7)

€ 16

**Battuta di manzo, verza, salsa bernese con frutto di capperi e glassa di
aceto di chianti classico**

Beef tartare, cabbage, béarnaise sauce with capers and a Chianti Classico vinegar glaze

(3,9)

€ 16

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

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

Tagliolino di farina di castagne con ragù di cinta senese, mela verde e sedano

Chestnut tagliolini with Cinta Senese ragù, green apple and celery

(1,3,8,13)

€ 20

Risotto alla zucca gialla, mosto d'uva, melanzana fumè e caffè

Risotto with yellow squash, grape must, smoked aubergine and coffee

(7)

€ 22

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

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

Veal cheek with grape must, pear chutney, celeriac and radicchio mousse

(8)

€ 26

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

Orata con caponata di verdure di stagione e pinoli

Sea bream with seasonal vegetable caponata and pine nuts

(4, 13)

€ 29

Quaglia arrosto con tortino di patate e cavolo viola in agrodolce

Roast quail with potato millefoglie and sweet and sour purple cabbage

(7)

€ 26

La nostra parmigiana di melanzane con le sue salse e pomodorini confit

Eggplant parmigiana with its sauces and confit cherry tomatoes

(7)

€ 20

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 ai pinoli, crumble di cantucci al rosmarino e riduzione di Vinsanto

Pine nut mousse, rosemary cantucci crumble, and Vinsanto reduction

(7,13,3,1)

€ 13

Pavlova con mousse di mirtilli e yogurt con fichi

Pavlova with blueberry and yogurt mousse and figs

(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

Vellutata di piselli con pane tostato e bietole saltate al DOP Dievole
Creamy pea soup with croutons and chard sauteed in Dievole DOP
(3)

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 sedano rapa, patate al rosmarino, erborinato e mosto d'uva
Celeriac millefeuille, rosemary potatoes, blue cheese and grape must
(8,7)

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 miele di castagno
Fennel Kombucha popsicle, celery and chestnut honey
(8,13)

€ 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, verza, salsa bernese con frutto di capperi e glassa di aceto di chianti classico

Beef tartare, cabbage, béarnaise sauce with capers and a Chianti Classico vinegar glaze
(3,9)

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)

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

Veal cheek with grape must, pear chutney, celeriac and radicchio mousse
(8)

Mousse ai pinoli, crumble di cantucci al rosmarino e riduzione di Vinsanto

Pine nut mousse, rosemary cantucci crumble, and Vinsanto reduction
(7,13,3,1)

Piccola pasticceria senese

Sweet ending dessert
(1,3,7,13)

€ 65 vini esclusi / wines excluded

€ 30 abbinamento "Cru di Dievole" / wine pairings

€ 65 abbinamento "Terroir Toscani" / 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. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and products containing these cereals |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 2. Crustaceans and products containing crustaceans |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 3. Eggs and products containing eggs |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 4. Fish and products containing fish |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 5. Peanuts and products containing peanuts |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 6. Soybeans and products containing soybeans |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) | 7. Milk and products containing milk (including lactose) |
| 8. Sedano e prodotti a base di sedano | 8. Celery and products containing celery |
| 9. Senape e prodotti a base di senape | 9. Mustard and products containing mustard |
| 10. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l | 10. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/l |
| 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | 11. Sesame seeds and products containing sesame seeds |
| 12. Lupini e prodotti a base di lupini | 12. Lupin and products containing lupin |
| 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. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, macadamia nuts, Brazil nuts, Queensland nuts, pistachios) and products containing these nuts |
| 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi | 14. Molluscs and products containing molluscs |

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