

**DIEVOLE**  
*Ristorante Novecento*



*Menù*

# DIEVOLE

*Ristorante Novecento*



La Nostra Toscana  
territori, tradizioni, vini

**DIEVOLE**

*Ristorante Novecento*

## **MENÙ RACCOLTA**

**Il menù vegetale dedicato alla passione di lavorare l'orto e la raccolta delle erbe selvatiche e del nostro olio extravergine di oliva**

*A vegetarian menu inspired by our passion for vegetable garden, our extra virgin olive oil and wild herbs foraging*



**Pappa al pomodoro, pomodorini confit e capperi, crema di fagiolo con Dievole Chianti DOP**

*Tomato mash, confit cherry tomatoes and capers, bean cream with Dievole Chianti DOP*

(1)

**Parmigiana verde, asparagi, zucchine ed erbe amare con insalatina del campo con 1090 di Dievole**

*Green parmigiana, asparagus, zucchini and bitter herbs with field salad with 1090 from Dievole*

(7)

**Barchetta di erbe amare, salsa di silene selvatica con fondo di sedano rapa ed erborinato di vacca**

*Barchetta pasta stuffed with bitter herbs, wild silene sauce with celeriac base and blue cheese fondue*

(1,3,7,8)

**Crepes ripiena di cipolle caramellate, funghi e pecorino con la fonduta e puré di verdure arrosto con IGP Toscano di Dievole**

*Crepes with caramelized onion, mushrooms and pecorino, cheese fondue and roasted vegetable puree with Dievole Tuscan IGP*

(1,3,7,8)

**Panna cotta all'olio DOP, sorbetto di mele verde e sedano e mela ghiacciata**

*Panna cotta with DOP oil, green apple and celeriac sorbet and frozen apple*

(7,8)

**Piccola pasticceria floreale**

*Small floral pastries*

**€ 65 vini esclusi / wines excluded**

**€ 30 abbinamento / wine pairings**

**€ 65 abbinamento "Terroir Toscani" / 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.*



**Battuta di manzo, verza, maionese verde con frutto di capperi e glassa di aceto di Dievole Chianti Classico**

*Beef tartare, savoy cabbage, green mayonnaise with caper berries and a glaze of Dievole Chianti Classico vinegar*

(3)

**Bottoni ripieni di prugna e patate affumicate con ragù di cinghiale tagliato al coltello e salsa di senape spontanea**

*Buttons pasta stuffed with plum and smoked potatoes with hand-cut wild boar ragù and wild mustard sauce*

(1,3,8,9)

**Quaglia arrosto, lenticchie e radicchi del campo**

*Roast quail, lentils and field chicories and red radicchio*

(7,8)

**Dolce finire al cioccolato fondente e caramello salato con gelato allo yogurt di capra e sambuco**

*Chocolate and salted caramel mousse, with goat's yogurt and elderflower ice cream*

(7,13)

**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**

## 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)*

(1,7,4)

**€ 25**

**Parmigiana verde, asparagi, zucchine ed erbe amare con insalatina del campo con 1090 di Dievole**

*Green parmigiana, asparagus, zucchini and bitter herbs with field salad with 1090 olive extravergine oil from Dievole*

(7)

**€ 16**

**Battuta di manzo, cavolo verza bruciato, maionese verde con capperi e glassa all'aceto di vino di Dievole**

*Beef tartare, charred savoy cabbage, green mayonnaise with capers and wine vinegar glaze from Dievole*

(3)

**€ 17**

**Baccalà in carpione, cipolla rossa di Certaldo, salsa bernese con erba cipollina**

*Marinated cod, red onion from Certaldo, béarnaise sauce with chives*

(4,3,7)

**€ 16**

**Ceviche di aringa affumicata, cetriolo, finocchio, mela e crema di latte con sfoglia di pane tostato**

*Smoked herring ceviche, cucumber, wild fennel and cream with crispy tuscan bread*

(1,4,7)

**€ 15**

## **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*

(1,3,4,8)

**€ 19**

**Barchetta di erbe amare, salsa di selene selvatica con fondo di sedano rapa ed erborinato di vacca**

*Barchetta pasta stuffed with bitter herbs, wild selene sauce with celeriac base and cow's blue cheese fondue*

(1,3,7,8)

**€ 18**

**Bottoni ripieni di prugna e patate affumicate con ragù di cinghiale tagliato al coltello con salsa di broccoletti e senape spontanea**

*Buttons pasta stuffed with plum and smoked potatoes with hand-cut wild boar ragù and wild mustard sauce*

(1,3,8)

**€ 19**

**Risotto ai limoni fermentati e parmigiano, asparagi e spuma di zucchine con zenzero candito**

*Risotto with fermented lemons and parmesan, asparagus, and zucchini foam with candied ginger*

(7)

**€ 20**

**Zuppa di cicorie, fave bianche e funghetti con pecorino piastrato**

*Leek soup, chard, broad beans, mushrooms and fried Pecorino*

(7,12)

**€ 16**

**SECONDI / SECOND COURSES**

**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)

**€ 27**

**Piccione e il suo fegato, indivia brasata, purè affumicato e cipolle al lampone**

*Pigeon, braised endive, smoked purée and raspberry onions*

(8)

**€ 29**

**Filetto di cinta senese, fondo al Vinsanto di Dievole, insalatina di sedano, senape e funghi champignon in insalata**

*Cinta Senese pork fillet, Dievole Vin Santo sauce, celery salad, mustard and champignon mushrooms salad*

(8,9)

**€ 25**

**Trancio di pescato, insalata di zucchine e misticanze marinate con loro salse**

*Catch of the day from Tuscan coast, zucchini salad and mixed greens marinated with their sauces*

(4,8)

**€ 27**

**Rollè di pollo ruspante alle erbe amare, purè di patate, cipollotti selvatici grigliati, chutney di pere e gelè di bitter**

*Chicken roulade with bitter herbs, potato purée, grilled wild spring onions, pear chutney and bitter jelly*

(7,8)

**€ 25**

**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, arachidi salati con caramello e gelato allo yogurt di capra**

*Chocolate mousse, salted peanuts with caramel, and goat yogurt ice cream*

(3,7,5)

**€ 13**

**Tiramisù rollè, sorbetto al caffè e cioccolatino all'anice**

*Tiramisu roulade, coffee sorbet and anise chocolate candy*

(3,7)

**€ 13**

**Meringa con mousse alle fragole e limone, timo ed erba cedrina, crema al basilico e zenzero candito**

*Strawberry and lemon mousse, thyme and cedar grass, basil custard and candied ginger*

(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**

**Selezione dei nostri migliori formaggi del territorio serviti dal carrello**

*A selection of our finest local cheeses, served from a trolley*

**Piatto piccolo / small € 12**

**Piatto grande / big € 22**

**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

*Natural and sparkling mineral water, treated using equipment compliant with the requirements of Ministerial Decree D.M. 25/2012.*

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

*Some products of animal origin, as well as fishery products, are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, as outlined in the HACCP plan in accordance with EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04.*

# 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 nasce da un’attenta e meticolosa ricerca delle materie prime, selezionate attraverso un rapporto diretto e privilegiato con i migliori produttori locali.

Le nostre ricette esaltano i vini e gli oli extravergine d’oliva di nostra produzione, rispettando la stagionalità degli ingredienti e valorizzando i sapori e i saperi della tradizione. Desideriamo esprimere il nostro più sincero ringraziamento a tutte le aziende partner, ai produttori e agli artigiani che, con passione e dedizione, contribuiscono ogni giorno a rendere unica la nostra proposta gastronomica.

*Our cuisine is born from a careful and meticulous selection of raw ingredients, sourced through a direct and privileged relationship with the finest local producers.*

*Our recipes highlight Dievole's wines and extra virgin olive oils, fully respecting the seasonality of ingredients while enhancing the flavors and traditions of our territory.*

*We would like to express our sincere gratitude to our partner companies, producers, and artisans who, with passion and dedication, contribute every day to making our gastronomic offering truly unique.*

**Azienda agricola Laura Peri**

**Azienda agricola Poggio di Camporbiano**

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

**Azienda agricola Podere Pereto**

**Apicoltura Rossi la Mieleria Rossi**

**Caseificio Corbeddu**

**Fattoria il Palagiaccio**