

La Buona Novella

B I S T R O T I T A L I A N O

La cucina per me è passione, divertimento e dedizione.

Nei miei menu non troverete mai qualcosa che non ami mangiare, perché non sarei capace di cucinarlo nel migliore dei modi. Definirei i miei piatti liberi da schemi prestabiliti ma ben radicati nel territorio.

La nostra cucina è un luogo di creatività e determinazione: sperimentiamo, ci perfezioniamo, lavoriamo coinvolgendo tutti i membri della brigata. È un processo che richiede a tutti di mettersi in discussione, per migliorarsi e creare, insieme, qualcosa che appaghi il palato, stupisca e, perché no, diverta. Perché le sorprese arrivano quando ci si mette in gioco e, spesso, quando meno ce lo si aspetta.

Spero possiate ritrovare nei miei piatti tutto l'amore che ho per la cucina.

Tommaso Calonaci, Chef

MENU DEGUSTAZIONE

**Il nostro menu gourmet è disponibile in formato degustazione,
con la possibilità di creare un menu di 4 o 5 portate
menu valido per l'intero tavolo.**

**MENU 4 PORTATE
50 € a persona**

**MENU 5 PORTATE
60 € a persona**

**I menu sono componibili liberamente con la possibilità di aggiungere
o sostituire gli antipasti ed il dolce con gli ever green**

Servizio, coperto & I.V.A. inclusi

**Il coperto include il nostro pane prodotto utilizzando farine locali,
lievito madre e olio extra vergine di oliva Toscano.**

Alcune vivande, in determinati periodi dell'anno, possono essere preparate con prodotti congelati di primissima scelta.
Chiedere maggiori informazioni all'atto della comanda.

Alcuni prodotti possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza.
Chiedere al maître maggiori informazioni all'atto della comanda.

ANTIPASTI

Tartare di agnello “arrosto”,
cozze, salicornia ed aneto

[7] [12] [14]

Carote-Camomilla-Senape

[7] [10] [12]

PRIMI PIATTI

Finto risotto di tuberi misti,
caprino e polvere di caffè

[7]

Spaghetto ai cipollotti,
bottarga di muggine e bergamotto

[1] [4] [12]

SECONDI PIATTI

Rosticciana, puntarelle,
mela verde ed emulsione di acciughe

[4] [12]

Dentice alla brace,
salsa ai ricci di mare e cavolo nero

[4] [7] [12]

EVER GREEN

Noodles di cipolla al cacio e pepe
con limone e liquirizia

€ 14

[7]

Porro BBQ con salsa al burro scuro,
scalogno, limone, prezzemolo ed acciughe

€ 14

[4] [7]

Cioccolato 70%,
olio extravergine d'oliva,
gelato yogurt e granella di lamponi

€ 14

[1] [3] [7] [8]

DOLCI

Mousse dolce al caprino,
rape rosse, aneto e sesamo caramellato

[3] [7] [8] [11]

Cre moso al cioccolato al latte,
agrumi invernali e gelato al cardamomo

[1] [3] [7] [8] [12]

MENU TRADIZIONE ANTIPASTI

Carpaccio di manzo marinato
con caprino morbido e rape rosse

[1] [7] [10] [12]

€ 16

Baccalà mantecato,
cavolo nero e salsa dolce-acida

[4] [7] [12]

€ 18

Misticanza con pere decane,
noci, miele e pecorino

[7] [8]

€ 14

Crostone di pane con cavolo viola marinato
noci, miele e pecorino

[1] [7] [8] [12]

€ 14

MENU TRADIZIONE PRIMI PIATTI

Minestrone di verdure invernali € 16

[9]

Pappardella al ragu d'agnello e salvia € 20

[1] [7] [9] [12]

Vellutata di legumi misti,
rosmarino e chips di pane € 16

[1] [12]

Spaghetti, burro e acciughe
rosmarino e chips di pane € 20

[1] [4] [7]

MENU TRADIZIONE
SECONDI PIATTI

Lombatina di vitello con carciofi brasati € 28
[7]

Filetto di manzo lardellato € 35
con mash di patate all'olio e spinaci saltati
[7]

Polpo fritto € 28
con maionese fatta in casa e misticanza
[1] [3] [10] [12] [14]

Uovo pochè su broccoli e pane croccante € 28
[1] [3]

CONTORNI

Patate arrosto <i>[7]</i>	€ 8
Bietole saltate <i>[7]</i>	€ 8
Verdure grigliate	€ 8
Patatine fritte <i>[3] [5]</i>	€ 8
Insalata mista con caprino, noci e dressing all'aceto di mele <i>[7]</i>	€ 20

DOLCI

Zuppa inglese € 10
noci e dressing all'aceto di mele
[1] [3] [7] [8] [12]

Spuma al vinsanto e cantucci € 10
[1] [3] [7] [8] [12]

Servizio, coperto & I.V.A. inclusi

**Il coperto include il nostro pane prodotto utilizzando farine locali,
lievito madre e olio extra vergine di oliva Toscano.**

Alcune vivande, in determinati periodi dell'anno, possono essere preparate con prodotti congelati di primissima scelta.
Chiedere maggiori informazioni all'atto della comanda.

Alcuni prodotti possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza.
Chiedere al maître maggiori informazioni all'atto della comanda.

[1]	CEREALI CONTENENTI GLUTINE: <u>Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, Kamut</u> o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
[2]	CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
[3]	UOVA e prodotti a base di uova
[4]	PESCE e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
[5]	ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
[6]	SOIA e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato(1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
[7]	LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattio
[8]	FRUTTA A GUSCIO: <u>Mandorle</u> (<i>Amygdalus communis</i> L.), <u>Nocciole</u> (<i>Corylus avellana</i>), <u>Noci</u> (<i>Juglans regia</i>), <u>Noci di Acagiù</u> (<i>Anacardium occidentale</i>), <u>Noci di Pecan</u> (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), <u>Noci del Brasile</u> (<i>Berholletia excelsa</i>), <u>Pistacchi</u> (<i>Pistacia vera</i>), <u>Noci Macadamia</u> o <u>Noci del Queensland</u> (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti tranne: per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
[9]	SEDANO e prodotti a base di sedano
[10]	SENAPE e prodotti a base di senape
[11]	SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
[12]	ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
[13]	LUPINI e prodotti a base di lupini
[14]	MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi