



C'era una volta un Re...

Siamo aperti:

A pranzo dal martedì alla domenica. A cena dal giovedì alla domenica

Servizio al tavolo: coperto €3,00

Consegne a domicilio e asporto

Per iniziare

- | | |
|--|----------------|
| Le 6 "Meraviglie"* | € 15,00 |
| <i>sei qualità di salumi tipici della nostra tradizione con coccoli* del Re</i>
six qualities of cured meats typical of our tradition with typical "fried gnocco" | |
| Il Crudo di Borgo a Buggiano* | € 15,00 |
| <i>prosciutto crudo al coltello con cipolle toscane sottaceto e coccoli* del Re</i>
tuscan (from Borgo a Buggiano) raw ham with pickled Tuscan onions and typical "fried gnocco" | |
| La Mamma Marisa* | € 20,00 |
| <i>prosciutto crudo di spalla, tris di bruschette* e coccoli* del Re</i>
raw ham, trio of bruschetta and typical "fried gnocco" | |
| Il Re in camicia | € 13,00 |
| <i>uovo cotto a bassa temperatura con salsa Mornay al parmigiano, nocciole e fondo di carne</i>
low temperature cooked egg with parmesan Mornay sauce, hazelnuts and meat base | |
| Il baccalà che fa crunch | € 15,00 |
| <i>insalatina di broccoletti ripassata in padella con baccalà cotto a bassa temperatura e cialda di riso nero soffiato</i>
pan-sautéed broccoli salad with low-temperature cooked cod and puffed black rice wafer | |
| Il salmone e l'acciuga...* | € 16,00 |
| <i>salmone marinato al finocchietto selvatico, servito con biscotto all'acciuga e burro della Normandia</i>
wild fennel marinated salmon, served with anchovy biscuit and Normandy butter | |

***varianti per celiachia**

*gluten free variant



C'era una volta un Re... Primi piatti

I pici di Chianina*	€ 18,00
<i>pici* al ragù di Chianina</i> pici* (tuscan pasta) with Chianina meat sauce	
La zuppa antica*	€ 12,00
<i>zuppa di farro toscano con legumi e cavolo nero</i> tuscan spelled soup with legumes and black cabbage	
I ravioli svestiti	€ 13,50
<i>gnudi tipici con burro, timo, castagne al rosmarino e taleggio</i> typical gnudi (gnocchi) with butter, thyme and chestnuts with rosemary and taleggio cheese	
I pici salsiccia e funghi*	€ 15,00
<i>pici* al ragù di salsiccia toscana e funghi con salvia frita</i> pici* (tuscan pasta) with Tuscan sausage ragout and mushrooms with fried sage	
L'animella del Re	€ 16,00
<i>risotto ai carciofi, liquirizia e animelle al burro con erbe fini</i> risotto with artichokes, licorice and sweetbreads in butter with fine herbs	
La pecora nel mare*	€ 16,00
<i>ravioli ripieni di pecorino di Pienza conditi con gamberi al lime e cioccolato affumicato</i> ravioli stuffed with pecorino di Pienza seasoned with prawns with lime and smoked chocolate	

Secondi piatti

L'hamburger di carne toscana selezionata*	€ 18,00
<i>col nostro pane* , carciofi sott'olio, ricotta salata e patatine fritte</i> selected meat burgers with our bread, artichokes in oil, ricotta salata with a side of fries	
Le costole d'agnello	€ 26,00
<i>con salsa di mirtillo e cime di rapa saltate all'acciuga</i> lamb chops with cranberry sauce and sautéed turnip tops with anchovies	
Il peposo del Brunelleschi	€ 27,00
<i>guancia di vitello cotta a bassa temperatura con il suo sugo e polenta</i> veal cheek cooked at low temperature with its sauce and polenta	
La tartare di spada	€ 26,00
<i>tartare di pesce spada leggermente piccante con melagrana, verdure disidratate e granella di pistacchio</i> slightly spicy swordfish tartare with pomegranate, dehydrated vegetables and chopped pistachios	

*varianti per celiachia

*gluten free variant



C'era una volta un Re...

...dalla griglia e dalla brace
con patate alla ghiotta

Le rosticciate toscane	€ 18,50
<i>costine di maiale cotte a bassa temperatura e grigliate</i> pork ribs cooked at low temperature and grilled	
Il Galletto	€ 20,00
<i>galletto cotto a bassa temperatura e arrostito in brace</i> cockerel cooked at low temperature and roasted on the grill	
La tagliata di controfiletto di manzo	€ 25,00
<i>frollatura minima 20gg (circa 200gr)</i> sliced beef steak	
Il misto di carni	€ 25,00
<i>tagliata di manzo, rosticciana e salsiccia</i> mixture of: beef, pork rib and sausage	
Filetto di razza Chianina circa 250g	€ 29,00
Chianina beef fillet	
La costata di razza "Pezzata Rossa" circa 800-900gr	€ 57,00
rib of breed "Pezzata Rossa"	
La Pezzata Rossa	€ 72,00/kg
<i>fiorentina di razza Pezzata Rossa (taglio medio 1,2kg)</i> florentine of Pezzata Rossa breed (medium cut 1,2kg)	
La Chianina	€ 80,00/kg
<i>fiorentina di razza Chianina (taglio medio 1,2kg)</i> florentine Chianina (medium cut 1,2kg)	

Contorni

Patatine fritte o patate arrosto alla ghiotta	€ 5,00
French fries or roasted potatoes	
Verdure grigliate miste	€ 7,00
Mixed grilled vegetables	

Formaggi

Il sigillo del Re	€ 16,00
<i>I pecorini toscani di varia stagionatura con confetture</i> tuscan pecorino cheeses with jams	

*varianti per celiachia

*gluten free variant



C'era una volta un Re...

e per finire in dolcezza...

Ops! ...mi è caduto il tiramisù* € 8,00

tiramisù "caduto" con savoiardo, crumble e gelato al caffè

"fallen" tiramisu with ladyfinger, crumble and coffee ice cream

I Necci € 7,50

crepe dolce di farina di castagne con ricotta e miele

sweet chestnut flour crepe with ricotta and honey

Il cuore morbido € 7,50

tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia (14 min di cottura)

small chocolate cake with vanilla ice cream (14 min cooking time)

Il tripudio di mele € 7,50

sorbetto alla mela verde e shot di Calvados

green apple sorbet and shot of Calvados

La follia dello chef € 8,00

panna cotta al rosmarino con gelee di maracuja e crumble al cioccolato

rosemary panna cotta with passion fruit gelee and chocolate crumble

Il nostro classico € 7,50

cantuccini tipici di nostra produzione serviti con Vin Santo

typical cantuccini of our production served with Vin Santo

*varianti per celiachia

*gluten free variant



C'era una volta un Re...

Gli "Spesciali"

Grappa barrique:

Francoli vasta scelta	€ 6,00
Poli "Sarpa Oro"	€ 7,00
Brunello Riserva "Oro dei Carati"	€ 7,00

Amaro:

Jefferson	€ 5,00
Lago Malaspina (esclusivo)	€ 4,00

Rhum:

Zacapa	€ 7,00
Don Papa	€ 7,00
Pampero Anniversario	€ 6,50

Whisky:

Oban	€ 8,00
Lagavulin	€ 7,50
Chivas regal "12"	€ 6,50

Cognac:

Martell VS	€ 6,50
------------	--------

Vini da Dessert

Sauternes	€ 6,00
Barolo Chinato	€ 6,00
Passito di Pantelleria	€ 6,00
Breganze Torcolato	€ 6,00
Vino liquoroso "Il Santo della Fortezza" (tipico toscano)	€ 4,00



C'era una volta un Re...

I nostri caffè'

€ 3,00

Quali sono i segreti dei nostri caffè'? La tostatura a legna con l'antico metodo ecologico Mancoidi France, la sapiente selezione delle migliori produzioni mondiali l'accurata preparazione delle migliori miscele personalizzate.

A questo scopo e' stata creata questa carta dei caffè' dove sono state selezionate le produzioni di qualità superiore accostate ad un cioccolato per una migliore degustazione.

Chiudete gli occhi e... godetevi il vostro caffè'!

Caffè' "Montana Maya Organico"

Originario del Messico, arabico 100%, delicato, tostato, leggero ed etico

Caffè' "La Florida Huehuetenango"

Originario del Guatemala, arabico 100%, dolce e armonioso oltre ad essere un presidio slow food

Caffè' "Maragogype"

Originario della Colombia, arabico 100%, nasce da un chicco gigante che gli conferisce un aroma fruttato e acidulo

Caffè' "Caracolita Tata Allana"

Originario dell'India, questo caffè rivaluta la specie robusta con la sua vivacità e le note di legno antico

Caffè' "miscela classico oro"

Servito con la tradizione moka.

La nostra più antica miscela, aromatica, delicata, composta da 10 diversi tipi di caffè' crudi, ricca d'aromi, per veri intenditori.

Caffè' d'orzo, al ginseng e decaffeinato