



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

Aperitivo: dal giovedì alla domenica dalle 18:30 solo su prenotazione

Consegne a domicilio e asporto: spese € 2,50

Per iniziare

Un bouquet per te	€ 9,00
<i>fiori di zucca in pastella leggera e fritti con ripieno di taleggio e funghi - ricotta ed erba cipollina - mozzarella e acciuga</i>	
<small>fried zucchini flowers with taleggio and mushroom filling - ricotta and chives - mozzarella and anchovies</small>	
Le 6 "Meraviglie"	€ 14,00
<i>sei qualità di salumi tipici della nostra tradizione con coccoli*del Re</i>	
<small>six qualities of cured meats typical of our tradition</small>	
Viva la Pappa!	€ 15,00
<i>pane cotto nel pomodoro con baccalà in olio cottura</i>	
<small>bread baked in tomato with cod in cooking oil</small>	
Il mare dai mille colori	€ 15,00
<i>carpaccio di salmone con salsa di avocado, panna acida, crema al nero di seppia, pistacchio e pomodorino confit</i>	
<small>salmon carpaccio with avocado sauce, sour cream, cuttlefish ink cream, pistachio and confit tomato</small>	
L'impasto di prova	€ 15,00
<i>schacciata toscana con crudo al coltello e salsa al pecorino maremmano</i>	
<small>tuscan focaccia with raw ham and Maremma pecorino sauce</small>	
La Mamma Marisa	€ 17,00
<i>prosciutto crudo di spalla con tris di bruschette* tipiche e coccoli del Re</i>	
<small>peppery Tuscan ham with three typical bruschetta *</small>	

*varianti per celiachia

*gluten free variant



C'era una volta un Re...

Primi piatti

I ritagli € 11,00

maltagliati di pasta all'uovo fatti in casa con ceci, pane croccante e olio al rosmarino

homemade egg pasta "maltagliati" with chickpeas, crispy bread and rosemary oil

I ravioli svestiti € 11,00

gnudi di ricotta e spinaci con crema al pecorino, riduzione al Vin Santo e noci

ricotta and spinach gnocchi with pecorino cream, Vin Santo reduction and walnuts

I pici* € 13,50

con ragù bianco di coniglio e timo

tuscan pasta with white rabbit ragout and thyme

Cotto nel mare € 15,00

risotto cotto nella bisque con crudo di scampi e olio alla maggiorana

risotto cooked in bisque with raw scampi and marjoram oil

I pizzicati € 18,00

ravioli del plin ripieni di ragù di chianina con salsa brasata al tartufo nero, nocciole e porro fritto

ravioli stuffed with Chianina ragout with braised black truffle sauce, hazelnuts and fried leek

Secondi piatti

L'hamburger di carne toscana selezionata € 16,00

con pane artigianale, brie, riduzione di aceto balsamico, melanzana sott'olio fatta in casa e patatine fritte

hamburger with selected Tuscan meat

with artisan bread, brie, balsamic vinegar reduction, homemade aubergine in oil and french fries

La Tartara € 25,00

tartare di manzo con asparagi, uovo di quaglia pochet e tartufo nero estivo

beef tartare with asparagus, pochet quail egg and black summer truffle

L'octopus affogato € 25,00

polipo arrostito con crema di patate, cozze, pomodorini confit e chips di patate viola

roasted octopus with potato cream, mussels, confit cherry tomatoes and purple potato chips

*varianti per celiachia

*gluten free variant



C'era una volta un Re...

...dalla griglia e dalla brace

con patate alla ghiotta

... from the grill with roasted potatoes

Le rosticciate toscane € 17,00

costine di maiale cotte a bassa temperatura e grigliate

pork ribs cooked at low temperature and grilled

La tomahawk di manzo € 6,00/hg

taglio medio 1,2kg

beef tomahawk

La Chianina € 7,00/hg

fiorentina di razza Chianina (taglio medio 1,2kg)

florentine Chianina (medium cut 1.2kg)

La tagliata di controfiletto di manzo € 22,00

frollatura minima 20gg

sliced beef steak

Le costolette d'agnello € 24,00

lamb ribs

Il misto di carni € 23,00

tagliata di manzo, rosticciana e salsiccia

sliced beef steak, pork ribs and sausage

Il filetto di vitello € 25,00

bardato al rigatino croccante servito con miele senapato

veal fillet whit crunchy rigatino (tuscan bacon) served with mustard honey

Contorni

Patatine fritte o patate arrosto al timo € 4,00

Verdure grigliate miste € 6,00

french fries, roasted potatoes, grilled vegetables

Formaggi

Il sigillo del Re € 15,00

I pecorini toscani di varia stagionatura con confetture

tuscan pecorino cheeses with jams

*varianti per celiachia

*gluten free variant



C'era una volta un Re...

e per finire in dolcezza...

Dolce un po' salato	€ 6,00
<i>gelato al cioccolato con scaglie di sale Maldon e arancia candita</i>	
chocolate ice cream with Maldon salt and candied orange	
Il cuore morbido	€ 6,00
<i>tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia (14 min di cottura)</i>	
chocolate cake with vanilla ice cream (cooking 14 min)	
Giochiamo a nascondino	€ 7,00
<i>tiramisù nella nostra versione alla nocciola</i>	
tiramisu in our hazelnut version	
Il sottobosco "briao"	€ 7,00
<i>sorbetto al limone con frutti di bosco e shot di agrumello fatto in casa</i>	
lemon sorbet with berries and homemade citrus shot	
Montecatini oltreoceano	€ 7,00
<i>cheese cake all'olio d'oliva di Montecatini</i>	
cheese cake with Montecatini olive oil	
Il nostro classico	€ 7,00
<i>cantuccini tipici di nostra produzione serviti con Vin Santo</i>	
tuscan cantuccini of our production served with Vin Santo	

***varianti per celiachia**

*gluten free variant



C'era una volta un Re...

Gli "Spesciali"

Grappe barrique:

Brunello Riserva "Sarpa Oro"	€ 6,50
Poli "Sarpa Oro"	€ 6,00

Rhum:

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

Whisky:

Oban	€ 6,50
Lagavulin	€ 7,00

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 spezia robusta con la sua vivacità e le note di legno antico

Caffè' "miscela classico oro"

Servito con la tradizione le 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