



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

Consegne a domicilio e asporto: spese € 2,50

Per iniziare

- | | |
|---|---------|
| Il Crudo di Borgo a Buggiano
<i>prosciutto crudo al coltello con coccoli* del Re</i>
tuscan (from Borgo a Buggiano) raw ham with typical "fried gnocco" | € 10,00 |
| Le 6 "Meraviglie"
<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" | € 14,00 |
| Gea e Poseidone
<i>carpaccio di manzo marinato agli agrumi e tonnato con capperi in fiore</i>
beef carpaccio marinated with citrus fruits and tuna sauce with capers | € 14,00 |
| L'anatra afrodisiaca
<i>petto d'anatra arrostito con burro alle erbe fini, carote e zenzero</i>
roasted duck breast with fine herb butter, carrots and ginger | € 15,00 |
| L'insolito cocktail
<i>tartare di gambero con salsa agrodolce ai frutti di bosco, aneto, sfere di spumante e cialda di pane carasau</i>
shrimp tartare with sweet and sour sauce with berries, dill, spheres of sparkling wine and carasau bread | € 16,00 |
| La Mamma Marisa*
<i>prosciutto crudo di spalla con fettunta tipica e baccalà fritto</i>
tuscan ham with typical oil bruschetta and fried cod | € 17,00 |

*varianti per celiachia

*gluten free variant



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

- I ravioli svestiti** € 10,00
gnudi di ricotta e spinaci al burro e timo
ricotta and spinach gnocchi with butter and thyme
- La piovra vellutata** € 12,50
crema di cannellini al rosmarino con polpo scottato
cream of cannellini beans with rosemary and seared octopus
- Un omaggio al "Maestro"** € 14,00
raviolone aperto con patate schiacciate, salsiccia toscana, fonduta di taleggio e nocciole
big raviolo with mashed potatoes, tuscan sausage, fondue of taleggio cheese and hazelnuts
- Il mare d'acqua dolce** € 15,00
riso carnaroli mantecato, con carpaccio di salmone selvaggio, le sue uova e marmellata agli agrumi
rice, with wild salmon carpaccio, its eggs and citrus jam
- La classe non è olio, ma aglione** € 18,00
pici al tartufo nero estivo e aglione*
tuscan with black summer truffle and aglione (typical aglio)

Secondi piatti

- L'hamburger di carne toscana selezionata** € 16,00
col nostro pane, formaggio fuso, rigatino croccante, insalata, pomodorino confit e patatine fritte
tuscan meat burger with homemade bread, cheese, crispy Tuscan bacon, salad, tomato and french fries
- Il riccio di seppia** € 22,00
seppia scottata, ciuffetto fritto, crema di piselli e pisellini freschi al burro e limone*
seared cuttlefish, tuft of fried squid, pea cream and fresh peas in butter and lemon
- L'imperatrice** € 23,00
costoletta di vitello con impanatura alla camomilla, insalata di rucola e pomodorini
chamomile breaded veal cutlet with rocket and tomato salad

*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

Il Galletto

€ 15,00

galletto amburghese cotto a bassa temperatura e arrostito in brace

cockerel cooked at low temperature and roasted on the grill

Le rosticciate toscane

€ 17,00

costine di maiale cotte a bassa temperatura e grigliate

pork ribs cooked at low temperature and grilled

La tagliata di controfiletto di manzo

€ 22,00

frollatura minima 20gg

sliced beef steak

Il misto di carni

tagliata di manzo, rosticciana e salsiccia

€ 23,00

mixture of: beef, pork rib and sausage

Filetto di razza Chianina

€ 29,00

Chianina beef fillet

La Chianina

€ 7,00/hg

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

florentine Chianina (medium cut 1.2kg)

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...

Nessun dorma € 6,00

gelato al caffè con scaglie di cioccolato al 99%

coffee ice cream with 99% chocolate flakes

Il cuore morbido € 6,00

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

chocolate cake with vanilla ice cream (cooking 14 min)

Il tiramisù viola* € 7,00

tiramisù alle bacche viola e cocco

tiramisu with blueberries and coconut

Il fresco del sottobosco € 7,00

sorbetto ai frutti di bosco

berry sorbet

Il dolce col caffè € 7,00

cheese cake al limone con caviale di Baileys

lemon cheese cake with Baileys caviar

Il nostro classico € 7,00

cantuccini tipici di nostra produzione serviti con Vin Santo

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:

Francoli vasta scelta	€ 6,00
Poli "Sarpa Oro"	€ 6,00
Brunello riserva "Oro dei Carati"	€ 6,50

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 è 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