



C'era una volta un Re...

Siamo aperti:

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

Servizio al tavolo: coperto €4,00

Consegne a domicilio e asporto

Per iniziare

Il fiore dello chef	€ 4,50
<i>fiore di zucca pastellato e fritto con ripieno proposto</i> fried courgette flower with proposed filling	
La panzanella toscana	€ 8,00
<i>insalata di pane con pomodori, cetrioli, cipolle e basilico fresco</i> Bread salad with tomatoes, cucumbers, onions and fresh basil	
I tipici tre*	€ 10,00
<i>variazione di crostini tipici: patè rustico di fegatini di pollo, salsiccia scottata e rigatino toscano</i> typical bruschettas with: rustic chicken liver paté, sausage and Tuscan rigatino	
Tradizione e innovazione	€ 12,00
<i>pappa al pomodoro con stracciatella e pesto di basilico</i> tomato soup with stracciatella and basil pesto	
L'infanzia del Re*	€ 12,00
<i>uovo pochè su crema di pane mantecata al pecorino, riduzione al crumble di biscotto al rosmarino e petali d'oro</i> poached egg on bread cream topped with pecorino cheese, Marsala reduction, rosemary biscuit crumble and gold petals	
La battuta di caccia*	€ 16,00
<i>tartare di manzo battuta al coltello con tuorlo fritto, gocce di pecorino, germogli di stagione e polvere di olive nere</i> Beef tartare with fried egg yolk, pecorino cheese drops, seasonal sprouts and black olive powder	
La Mamma Marisa consiglia*	€ 15,00
<i>prosciutto crudo di spalla toscana, cipollotto in agrodolce e coccoli* del Re</i> Tuscan shoulder raw ham, sweet and sour spring onion and "fried gnocco"*	
I Fantastici 6*	€ 16,00
<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	
Il sigillo del Re	€ 18,00
<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...

Primi piatti

- Vecchi ricordi, lontani ricordi*** € 12,00
vellutata tiepida di zucchine con polvere di cavolo nero e crostini al rosmarino
warm zucchini cream soup with black cabbage powder and rosemary croutons
- I ravioli svestiti** € 14,00
gnudi tipici di ricotta e spinaci con crema di pecorino stagionato in grotta e rigatino croccante
typical ricotta and spinach gnudi with cream of pecorino cheese aged in a cave and crispy rigatino
- Il riso dignitosamente brillo** € 16,00
risotto mantecato al parmigiano stagionato 24 mesi con riduzione di Morellino di Scansano e bocconcini di salsiccia toscana scottata
risotto creamed with 24-month-aged parmesan cheese with a reduction of Morellino di Scansano and morsels of seared Tuscan sausage
- I pici della Val di Chiana*** € 19,00
pici toscani di pasta fresca al ragù di Chianina
tuscan pici pasta with Chianina ragù
- Lo spaghetti*** € 24,00
spaghettoni biologici monograno Felicetti trafilati al bronzo con cacio e pepe, tartare di gambero e gocce di bisque
Felicetti organic single grain spaghettoni drawn through bronze with cacio e pepe, shrimp tartare, and bisque drops

Secondi piatti

- Il maialino dal cuore rosa** € 18,00
filetto di maialino in salsa al Chianti, crumble di mandorle e purea di patate
Pork fillet in Chianti sauce, almond crumble and mashed potatoes
- Maremma che burger!*** € 20,00
hamburger di manzo toscano con pane morbido fatto in casa, insalata iceberg, pomodoro secco, crema di burrata e chips di prosciutto maremmano servito con spicchi di patatine fritte agli aromi*
beef burger with homemade soft bread*, iceberg lettuce, dried tomato, burrata cream and Maremma ham chips served with herb-flavoured French fries wedges
- L'imperatrice** € 22,00
tomahawk di suino bavarese (ca 450gr) con panatura alle erbe e servita con rucola, pomodorini e patatine fritte rustiche
Bavarian pork tomahawk (approx. 450g) with herb breading and served with rocket, cherry tomatoes and rustic French fries
- L'alleato dal mare** € 25,00
gamberoni argentini cotti in guazzetto di datterini e crudité di verdure
Argentine prawns cooked in a datterini tomato sauce and raw vegetables

*varianti per celiachia

*gluten free variant



C'era una volta un Re...

...dalla griglia e dalla brace

con patate alla ghiotta e verdure

Le rosticciate toscane € 18,00

costine di maiale cotte a bassa temperatura e grigliate

pork ribs cooked at low temperature and grilled

Il Galletto al mattone € 20,00

galletto marinato a cottura lenta e grigliato

slow-cooked marinated and grilled chicken

Il misto di carni € 26,00

tagliata di manzo, rosticciana e salsiccia

mixture of: beef, pork rib and sausage

La tagliata di controfiletto di manzo Black Angus € 27,00

frollatura minima 20gg

The cut of Black Angus beef sirloin

Il filetto bardato € 32,00

filetto di vitello bardato al rigatino toscano servito con miele alla senape

Veal fillet wrapped in Tuscan rigatino served with mustard honey

Il filetto di razza Chianina € 32,00

Chianina beef fillet

La nostra selezione di fiorentina € da 75,00/kg a 95,00/kg

fiorentina selezionata (taglio circa 1,2kg)

selected Florentine steak (cut approximately 1.2kg)

Contorni

Patatine fritte o patate arrosto alla ghiotta € 6,00

french fries or roasted potatoes

Verdure grigliate miste € 8,00

mixed grilled vegetables



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



C'era una volta un Re... e per finire in dolcezza...

Gli sfizi di corte € 10,00

mini tiramisù scomposto: savoiardi, caffè, cantucci tipici e vinsanto

decomposed mini tiramisu: ladyfingers, coffee, typical cantucci and vin santo

La corona reale € 10,00

cream tart di frutta fresca

fresh fruit cream tart

Il nostro classico € 10,00

*cantuccini tipici di nostra produzione serviti con Vin Santo Valdichiana
Marchesi Antinori D.o.c.*

typical cantuccini of our production served with Vin Santo

Il dolce magico € 9,50

*ananas marinato e grigliato con anice stellato, gelato, amarene e sale
nero di Cipro*

Marinated and grilled pineapple with star anise, ice cream, black cherries and Cyprus black salt

Il tiramisù toscano* € 8,50

*tiramisù con crema al mascarpone, riduzione di caffè, crumble di
cantuccini toscani fatti in casa e gocce di cioccolato fondente*

tiramisu with mascarpone cream, coffee reduction, crumble of homemade Tuscan cantuccini and dark chocolate chips

I Necci € 8,00

*crepe dolce di farina di castagne con ricotta, croccante di cioccolato, miele
e sale Maldon*

Sweet crepe made with chestnut flour, ricotta, chocolate chips, honey and Maldon salt

Il cuore caldo € 8,00

*tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia e polvere di fragola
(attesa minima 15-20 minuti)*

chocolate cake with vanilla ice cream (minimum wait 15-20 minutes)

Il sorbettonic € 8,00

*sorbetto al limone mantecato al Gin Tonic con cetriolo essicato e chips
di lime*

Lemon sorbet creamed with Gin Tonic with dried cucumber and lime chips

***varianti per celiachia**

*gluten free variant



C'era una volta un Re...

Il sigillo del Re

€ 12,00

*degustazione di pecorini toscani di varia stagionatura con confettura di fichi, vaniglia e rhum accompagnato da vino da dessert**

Vini da Dessert a calice

€ 7,00

Sauternes

Barolo Chinato

Passito di Pantelleria

Breganze Torcolato*

Vin Santo Valdichiana Marchesi Antinori D.o.c.



C'era una volta un Re...

Gli "Spesciali"

Grappa barrique:

Poli "Sarpa Oro"	€ 7,00
Brunello Riserva "Oro dei Carati"	€ 8,00

Amaro:

Jefferson	€ 5,50
Lago Malaspina (esclusivo)	€ 4,50

Rhum:

Zacapa	€ 8,00
Don Papa	€ 8,00
Diplomatico	€ 8,00
Pampero Anniversario	€ 8,00

Whisky:

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

Cognac:

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