



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

- | | |
|---|----------------|
| Un bouquet per te | € 12,00 |
| <i>fiori di zucca in pastella leggera e fritti con ripieno di mozzarella e acciugataleggio e rigatino - ricotta ed erba cipollina</i> | |
| fried courgette flowers stuffed with mozzarella and anchovies-taleggio and pancetta - ricotta and chives | |
| Viva la pappa! | € 13,00 |
| <i>pane cotto nella salsa di pomodoro guarnito con stracciatella, olio toscano e basilico</i> | |
| bread cooked in tomato sauce garnished with stracciatella, Tuscan oil and basil | |
| L'uovo Fabergé | € 15,00 |
| <i>uovo pochè con crema al pecorino, tartufo estivo e foglie d'oro</i> | |
| poached egg with pecorino cream, summer truffle and gold leaves | |
| Il gambero biondo | € 17,00 |
| <i>gamberi in pastella di birra e curcuma su misticanza estiva</i> | |
| prawns in beer batter and turmeric on summer salad | |
| Il sigillo del Re | € 16,00 |
| <i>I pecorini toscani di varia stagionatura con confetture</i> | |
| tuscan pecorino cheeses with jams | |
| 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" | |
| 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 "fried gnocco" | |
| La Mamma Marisa* consigliato per due persone | € 23,00 |
| <i>prosciutto crudo di spalla, tris di bruschette* tipiche e coccoli* del Re</i> | |
| raw shoulder ham, trio of typical bruschetta* and "fried gnocco" | |

***varianti per celiachia**

*gluten free variant



C'era una volta un Re...

Primi piatti

- I chitarrini nostrani*** € 30,00
spaghetti al torchio con astice fresco sfumato al Brandy e datterini
spaghetti with fresh lobster blended with Brandy and datterini tomatoes
- I picci di Chianina*** € 19,00
picci toscani di pasta fresca al ragù di Chianina
tuscan picci pasta with Chianina ragù
- Il riso in fiore** € 17,00
risotto con fiori di zucca, salsiccia toscana e crema di pecorino allo zafferano
risotto with courgette flowers, Tuscan sausage and saffron pecorino cream
- I ravioli svestiti** € 14,00
gnudi tipici di ricotta e spinaci all'emulsione di burro e salvia frita
traditional gnudi of ricotta and spinach with an emulsion of butter and fried sage
- La minestra di pane rifatta*** € 13,00
ribollita tipica servita tiepida
typical ribollita served warm

Secondi piatti

- L'hamburger Tuscany Bacon*** € 19,00
col nostro pane, insalata, pomodoro, cipolla caramellata, stracciatella e rigatino croccante servito con patatine fritte*
selected meat burgers with our bread*, salad, tomato, caramelized onion, stracciatella and crunchy bacon served with french fries
- La mucca e la capra** € 26,00
tartare di manzo al coltello con frutto della passione, morbido di capra toscano e nocciole
Knife beef tartare with passion fruit, Tuscan goat cheese and hazelnuts
- Il merluzzo di Livorno** € 29,00
baccalà alla livornese con polenta grigliata
Livorno-style cod with grilled polenta

*varianti per celiachia

*gluten free variant



C'era una volta un Re...
...dalla griglia e dalla brace
con patate alla ghiotta e verdure

Il Galletto al mattone € 20,00

galletto marinato servito con salsa alla diavola

marinated cockerel served with deviled sauce

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

frollatura minima 20gg (circa 250gr)

The cut of Black Angus beef sirloin

La grigliata mista del Re...per due persone € 48,00

tagliata di manzo, rosticciana e salsiccia

mixture x2 people of: beef, pork rib and sausage

Il misto di carni € 26,00

tagliata di manzo, rosticciana e salsiccia

mixture of: beef, pork rib and sausage

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 honey and mustard

Il filetto di razza Chianina € 32,00

circa 250gr

Chianina beef fillet

La nostra selezione di fiorentina € .da 75,00/kg a 85,00/kg

fiorentina selezionata (taglio minimo 1,2kg)

selected Florentine steak (minimum 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

Panzanella toscana € 8,00



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 mela ubriaca € 8,00

crostatina di mele tiepida caramellata al Calvados

warm apple tart caramelized with Calvados

Il tiramisù toscano* € 8,00

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

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

Il cuore caldo € 8,00

tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia (attesa minima 15-20 minuti)

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

La rosa di Cantalupo € 8,00

melone al profumo di rum Don Papa

melon flavored with Don Papa rum

Lo Sgroppino € 7,50

all'anima nera

liquorice sorbet

Il nostro classico € 8,00

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:

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Poli "Sarpa Oro" | € 7,00 |
| Brunello Riserva "Oro dei Carati" | € 7,50 |

Amaro:

| | |
|----------------------------|--------|
| Jefferson | € 5,50 |
| Lago Malaspina (esclusivo) | € 4,00 |

Rhum:

| | |
|----------------------|--------|
| Zacapa | € 7,50 |
| Don Papa | € 7,50 |
| Diplomatico | € 7,50 |
| Pampero Anniversario | € 7,00 |

Whisky:

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

Cognac:

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

Vini da Dessert a calice

| | |
|--|--------|
| Sauternes | € 6,50 |
| Barolo Chinato | |
| Passito di Pantelleria | |
| Breganze Torcolato | |
| Vin Santo Valdichiana Marchesi Antinori D.o.c. | |



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