



# 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

<b>Il fiore dello chef</b>	€ 4,50
<i>fiore di zucca pastellato e fritto con ripieno proposto</i>	
fried courgette flower with proposed filling	
<b>I tipici tre*</b>	€ 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	
<b>La dama bianca</b>	€ 12,00
<i>insalata di finocchi marinati all'arancia, acciuga del Cantabrico e stracciatella</i>	
Orange marinated fennel salad, Cantabrian anchovy and stracciatella	
<b>Tradizione e innovazione</b>	€ 14,00
<i>pappa al pomodoro con giardino di erbe aromatiche e bocconcini di pesce spada</i>	
tomato soup with aromatic herb garden and swordfish morsels	
<b>L'infanzia del Re*</b>	€ 15,00
<i>uovo pochè su crema di pane mantecata al pecorino, riduzione al Marsala, 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	
<b>La battuta di caccia*</b>	€ 19,00
<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	
<b>La Mamma Marisa consiglia*</b>	€ 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"*	
<b>I Fantastici 6*</b>	€ 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	
<b>Il sigillo del Re</b>	€ 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

- Lo spaghettonone\*** € 29,00  
*spaghettoni biologici monograno Felicetti trafilati al bronzo con cacio e pepe, tartare di gambero, gocce di bisque e germogli di sakura*  
Felicetti organic single grain spaghettoni drawn through bronze with cacio e pepe, shrimp tartare, bisque drops and sakura sprouts
- I pici della Val di Chiana\*** € 20,00  
*pici toscani di pasta fresca al ragù di Chianina*  
tuscan pici pasta with Chianina ragù
- Il riso dignitosamente brillo** € 18,00  
*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 ravioli svestiti** € 15,00  
*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
- Vecchi ricordi, lontani ricordi\*** € 18,00  
*vellutata tiepida di zucchine con polvere di cavolo nero, crostini al rosmarino e porro stufato*  
warm zucchini cream soup with black cabbage powder, rosemary croutons and stewed leek

## Secondi piatti

- Maremma che burger\*** € 22,00  
*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** € 24,00  
*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** € 28,00  
*gamberoni argentini cotti in guazzetto di datterini e crudità 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

<b>Le rosticciate toscane</b>	€ 19,00
<i>costine di maiale cotte a bassa temperatura e grigliate</i>	
pork ribs cooked at low temperature and grilled	
<b>Il Galletto al mattone</b>	€ 22,00
<i>galletto marinato a cottura lenta e grigliato</i>	
slow-cooked marinated and grilled chicken	
<b>Il filetto bardato</b>	€ 32,00
<i>filetto di vitello bardato al rigatino toscano servito con miele alla senape</i>	
Veal fillet wrapped in Tuscan rigatino served with mustard honey	
<b>La tagliata di controfiletto di manzo Black Angus</b>	€ 27,00
<i>frollatura minima 20gg</i>	
The cut of Black Angus beef sirloin	
<b>Il misto di carni</b>	€ 26,00
<i>tagliata di manzo, rosticciana e salsiccia</i>	
mixture of: beef, pork rib and sausage	
<b>Il filetto di razza Chianina</b>	€ 32,00
Chianina beef fillet	
<b>La nostra selezione di fiorentina</b>	€ da 75,00/kg a 95,00/kg
<i>fiorentina selezionata (taglio circa 1,2kg)</i>	
selected Florentine steak (cut approximately 1.2kg)	

**Contorni**

<b>Patatine fritte o patate arrosto alla ghiotta</b>	€ 6,00
french fries or roasted potatoes	
<b>Verdure grigliate miste</b>	€ 8,00
mixed grilled vegetables	
<b>Insalata di finocchi, arance e olive nere</b>	€ 8,00
Fennel, Orange and Black Olive Salad	



## 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 tiramisù: 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*

tiramisù 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...

## 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
Jameson Black Barrel	€ 8,00
Chivas regal "12"	€ 6,50

### Cognac:

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

### Vini da Dessert a calice

Sauternes	€ 7,00
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**