



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

- | | |
|---|----------------|
| Trota dritta
<i>trota marinata al the di frutti rossi con gel di bergamotto servita con uova di salmone e amarene candite</i>
trout marinated in red fruit tea with bergamot gel served with salmon roe and candied black cherries | € 14,00 |
| Uovo fabergé
<i>uovo pochè con crema al pecorino, tartufo nero e petali d'oro</i>
poached egg with pecorino cream, black truffle and golden petals | € 15,00 |
| Il fungo del Re
<i>porcini fritti in panatura di mais con crema al pecorino toscano stagionato in grotta</i>
fried porcini mushrooms in corn breading with Tuscan pecorino cream aged in caves | € 16,00 |
| Il carciofo che non c'è*
<i>spuma di topinambur servita su crumble di mandorle, accompagnata da verza cristallizzata e cialda di parmigiano guarnite con estratto di pomodori secchi e frutti rossi</i>
Jerusalem artichoke foam served on almond crumble, accompanied by crystallized cabbage and parmesan wafer garnished with dried tomato extract and red fruits | € 18,00 |
| Nella vecchia fattoria*
<i>parfait di fegatini di pollo servito con pan brioche di nostra produzione con burro superiore, uova e farina biologiche, accompagnato dalla nostra composta agrodolce di cipolle di Tropea</i>
chicken liver parfait served with brioche bread of our own production with superior butter, organic eggs and flour, accompanied by our sweet and sour compote of Tropea onions | € 19,00 |
| Il sigillo del Re
<i>pecorini toscani di varia stagionatura con confetture</i>
tuscan pecorino cheeses with jams | € 18,00 |
| I Fantastici 6*
<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 | € 16,00 |
| La Mamma Marisa* consigliato per due persone
<i>prosciutto crudo di spalla toscana, bruschette* tipiche con rigatino e salsiccia, cipollotto sott'aceto e coccoli* del Re</i>
Tuscan shoulder ham, typical bruschetta* with rigatino and sausage, pickled onion and "fried gnocco" | € 24,00 |

***varianti per celiachia**

*gluten free variant



C'era una volta un Re...

Primi piatti

- Il rosso di Mazara*** € 32,00
tagliolino cotto in brodetto di gambero rosso, zafferano e finocchietto selvatico servito con la sua tartare profumata al lime
tagliolini cooked in red prawn broth, saffron and wild fennel served with lime-scented tartare
- I pici di Chianina*** € 20,00
pici toscani di pasta fresca al ragù di Chianina
tuscan pici pasta with Chianina ragù
- Il riso del bosco** € 19,00
risotto con funghi porcini e salsiccia toscana
risotto with porcini mushrooms and Tuscan sausage
- I ravioli svestiti** € 15,00
gnudi tipici di ricotta e spinaci all'emulsione di burro e salvia fritta
traditional gnudi of ricotta and spinach with an emulsion of butter and fried sage
- La minestra toscana*** € 14,00
minestra di legumi, farro, cavolo nero e porro fritto
legume soup, spelled, black cabbage and fried leek

Secondi piatti

- L'hamburger Tuscany Bacon*** € 19,00
con pane morbido, insalata, pomodoro, cipolla agrodolce, scaglie di pecorino e rigatino croccante servito con patatine fritte*
with soft bread*, salad, tomato, sweet and sour onion, pecorino flakes and crunchy rigatino served with french fries
- Il peposo del Brunelleschi** € 35,00
guancia di vitello a cottura lenta nel suo sugo con polenta taragna al tartufo nero
slow cooked veal cheek in its own sauce with taragna polenta and black truffle
- Il gambero reale*** € 28,00
gamberi gratinati con pane profumato alle erbe mediterranee e insalatina di finocchi all'arancia
prawns au gratin with bread flavored with Mediterranean herbs and fennel and orange salad

*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
<i>costine di maiale cotte a bassa temperatura e grigliate</i>	
pork ribs cooked at low temperature and grilled	
Il Galletto al mattone	€ 20,00
<i>galletto marinato servito con salsa alla diavola</i>	
marinated cockerel served with deviled sauce	
La tagliata di controfiletto di manzo Black Angus	€ 27,00
<i>frollatura minima 20gg</i>	
The cut of Black Angus beef sirloin	
Il misto di carni	€ 26,00
<i>tagliata di manzo, rosticciana e salsiccia</i>	
mixture of: beef, pork rib and sausage	
Il filetto bardato	€ 32,00
<i>filetto di vitello bardato al rigatino toscano servito con miele alla senape</i>	
veal fillet wrapped in Tuscan rigatino served with honey and mustard	
Il filetto di razza Chianina	€ 32,00
Chianina beef fillet	
La nostra selezione di fiorentina	€ da 75,00/kg a 90,00/kg
<i>fiorentina selezionata (taglio circa 1,2kg)</i>	
selected Florentine steak (cut approximately 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	
Polenta taragna al tartufo nero	€ 15,00
Polenta taragna with black truffle	



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

Il morbido croccante € 10,00

semifreddo al Vin Santo della Valdichiana, croccante di nocciole, caramello e biscotto ai cereali

Valdichiana Vin Santo semifreddo, hazelnut brittle, caramel and cereal biscuit

La crema cotta € 8,00

creme brulèe caramellata con lamponi

caramelized creme brulèe with raspberries

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)

Provare per credere € 8,00

variegato al pistacchio e gianduia con riso soffiato al cioccolato

pistachio and gianduia variegato with chocolate puffed rice

Il nostro classico € 8,00

cantuccini tipici di nostra produzione serviti con Vin Santo

typical cantuccini of our production served with Vin Santo

Lo Sgroppino € 6,00

sorbetto al limone mantecato al prosecco

lemon sorbet creamed with prosecco

*varianti per celiachia

*gluten free variant



C'era una volta un Re...

Gli "Speciali"

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