



# 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

<b>Le 6 "Meraviglie"</b>	€ 15,00
<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"	
<b>La Mamma Marisa*</b>	€ 22,00
<i>prosciutto crudo di spalla, tris di bruschette e coccoli* del Re</i> raw ham, trio of bruschetta and typical "fried gnocco"	
<b>Il Crudo di Borgo a Buggiano</b>	€ 14,00
<i>prosciutto crudo al coltello con coccoli* del Re</i> tuscan (from Borgo a Buggiano) raw ham with typical "fried gnocco"	
<b>Covato croccante</b>	€ 12,00
<i>uovo fritto dal cuore morbido, fonduta di taleggio e rigatino croccante</i> fried egg with a soft heart, taleggio fondue and crunchy rigatino	
<b>Rivisitazione di un classico</b>	€ 17,00
<i>terrina di bollito fritto con salsa verde e polenta bianca</i> mixture of boiled and fried meats with green sauce and white polenta	
<b>Lo Scigno</b>	€ 15,00
<i>carciofo in gabbia ripieno di ricotta e funghi, crema di sedano rapa e nocciole</i> artichoke stuffed with ricotta and mushrooms, celeriac cream and hazelnuts	

\*varianti per celiachia

\*gluten free variant



## C'era una volta un Re...

### Primi piatti

<b>I ravioli svestiti</b>	€ 13,00
<i>gnudi tipici con sugo di pesce spada</i> typical ricotta and spinach gnocchi with swordfish sauce	
<b>Il Riso selvaggio</b>	€ 15,00
<i>risotto con ragù di cinghiale, cipolle cotte al vino e castagne</i> risotto with wild boar ragout, onions cooked in wine and chestnuts	
<b>Dai boschi della Garfagnana</b>	€ 15,00
<i>pici* al ragù di capriolo e funghi porcini</i> pici (typical tuscan pasta) with venison ragout and porcini mushrooms	
<b>La pasta e fagioli del Re</b>	€ 13,00
<i>ravioli ripieni di fagioli, crema di pecorino toscano e crostini</i> ravioli stuffed with beans, Tuscan pecorino cream and croutons	
<b>Cosa ribolle in pentola?</b>	€ 11,00
<i>ribollita tipica con crostone di pane</i> typical ribollita with toasted bread (vegetable soup with black cabbage)	

### Secondi piatti

<b>L'hamburger di carne toscana selezionata</b>	€ 18,00
<i>col nostro pane* ,funghi spadellati e provola con contorno di patatine fritte</i> selected meat burgers with our bread, sautéed mushrooms and provolone with a side of fries	
<b>La Tartare</b>	€ 26,00
<i>tartare di manzo con foies gras, pandolce* e riduzione di frutti di bosco</i> beef tartare with foies gras, pandolce and red fruit reduction	
<b>Il gambero che preferì la terra</b>	€ 25,00
<i>gamberoni al lardo di Colonnata e miele con puntarelle condite con olio all'acciuga</i> Prawns with Colonnata lard and honey with chicory seasoned with anchovy oil	

\*varianti per celiachia

\*gluten free variant



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

<b>Le rosticciate toscane</b>	€ 18,50
<i>costine di maiale cotte a bassa temperatura e grigliate</i> pork ribs cooked at low temperature and grilled	
<b>Filetto di razza Chianina</b>	€ 29,00
Chianina beef fillet	
<b>La Chianina</b>	€ 7,50/hg
<i>fiorentina di razza Chianina (taglio medio 1,2kg)</i> florentine Chianina (medium cut 1.2kg)	
<b>La tagliata di controfiletto di manzo</b>	€ 25,00
<i>frollatura minima 20gg</i> sliced beef steak	
<b>Il misto di carni</b>	€ 25,00
<i>tagliata di manzo, rosticciana e salsiccia</i> mixture of: beef, pork rib and sausage	
<b>Il Galletto</b>	€ 17,00
<i>galletto cotto a bassa temperatura e arrostito in brace</i> cockerel cooked at low temperature and roasted on the grill	

### Contorni

<b>Patatine fritte o patate arrosto al timo</b>	€ 4,50
French fries or roasted potatoes with thyme	
<b>Verdure grigliate miste</b>	€ 6,00
Mixed grilled vegetables	

### Formaggi

<b>Il sigillo del Re</b>	€ 16,00
<i>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...

e per finire in dolcezza...

**La mela ubriaca**

€ 7,50

*crostatina tiepida di mele con "shottino" di Calvados*

warm apple tart with Calvados "shot"

**Il cuore bianco e morbido**

€ 7,00

*tortino al cioccolato con cuore bianco accompagnato da gelato al*

*mandarino (14 min di cottura)*

small chocolate cake with mandarin ice cream (14 min cooking)

**Il limone sotterrato**

€ 7,00

*crema inglese al limone con crumble al cacao e semifreddo alla birra*

english lemon cream with cocoa crumble and beer parfait

**Dolce un po'salato**

€ 7,00

*gelato al cioccolato con arancia candita e sale Maldon*

chocolate ice cream with candied orange and Maldon salt

**Il tiramisù perfetto\***

€ 8,00

*tiramisù glassato con cuore di caffè, crema ai frutti di bosco e gelato  
al caffè*

glazed tiramisu with a heart of coffee, wild berries cream and ice cream coffee

**Il nostro classico**

€ 7,50

*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 "Speciali"

### Grappa barrique:

Francoli vasta scelta	€ 6,00
Poli "Sarpa Oro"	€ 6,00
Brunello Riserva "Oro dei Carati"	€ 7,00

### Amaro:

Jefferson	€ 4,50
Lago Malaspina (esclusivo)	€ 4,00

### Rhum:

Zacapa	€ 7,00
Don Papa	€ 7,00
Pampero Anniversario	€ 6,50

### Whisky:

Oban	€ 8,00
Lagavulin	€ 7,50
Chivas regal "12"	€ 6,50

### Cognac:

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

### Vini da Dessert

a calice

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 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**