



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

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 acciuga - provola e rigatino - ricotta ed erba cipollina</i> | |
| fried courgette flowers stuffed with mozzarella and anchovies-provola 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 | |
| Alici dal paese delle meraviglie | € 15,00 |
| <i>alici fresche in tre cotture: biscottate, fritte e marinate</i> | |
| fresh anchovies in three ways of cooking: toasted, fried and marinated | |
| I Fantastici 6* | € 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"* | |
| 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"* | |
| La Mamma Marisa* | € 22,00 |
| <i>prosciutto crudo di spalla, tris di piccoli misteri fritti e coccoli* del Re</i> | |
| raw shoulder ham, trio of small fried mysteries and typical "fried gnocco"* | |

***varianti per celiachia**

*gluten free variant



C'era una volta un Re... Primi piatti

I chitarrini nostrani*

€ 29,00

spaghetti al torchio con astice fresco sfumato al Brandy e datterini

spaghetti with fresh brandy-shaded lobster and datterini tomatoes

I picci di Chianina*

€ 18,00

picci al ragù di Chianina*

picci* (tuscan pasta) with Chianina meat sauce

Il riso in fiore

€ 16,00

risotto con salsiccia toscana, fiori di zucca e pecorino stagionato in grotta

risotto with Tuscan sausage, courgette flowers and cave-aged pecorino cheese

I ravioli svestiti

€ 14,00

*gnudi tipici con fonduta di parmigiano 24 mesi e rigatino toscano
croccante*

typical gnudi (gnocchi) with 24-month-old Parmesan fondue and crunchy Tuscan rigatino

La zuppa leggera*

€ 12,00

vellutata di fave con spinaci saltati e pane rustico

broad bean soup with sautéed spinach and rustic bread

Secondi piatti

L'hamburger di carne toscana selezionata*

€ 18,00

col nostro pane, melanzane, scamorza, rucola e patatine fritte*

selected meat burgers with our bread, aubergines, scamorza and rocket

I rotolini di pollo

€ 18,00

*filetto di pollo bardato alla pancetta dolce, crema al gorgonzola e
concassé di pomodorini leggermente piccanti*

Chicken fillet wrapped in sweet bacon, gorgonzola cream and slightly spicy cherry tomato

Il kraken di Davy Jones

€ 22,00

tentacoli di piovra arrostiti con crema di piselli e olive taggiasche

Roasted octopus tentacles with cream of peas and Taggiasca olives

*varianti per celiachia

*gluten free variant



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

Le rosticciane toscane	€ 18,50
<i>costine di maiale cotte a bassa temperatura e grigliate</i> pork ribs cooked at low temperature and grilled	
La Tomahawk di suino circa 600gr	€ 20,00
Pig Tomahawk	
La tagliata di controfiletto di manzo	€ 26,50
<i>frollatura minima 20gg (circa 200gr)</i> sliced beef steak	
La grigliata mista del Reper due persone	€ 46,00
<i>tagliata di manzo, rosticciana, salsiccia e costoletta di agnello</i> mixture x2 people of: beef tagliata, pork ribs, sausage and lamb cutlet	
Il misto di carni	€ 26,00
<i>tagliata di manzo, rosticciana e salsiccia</i> mixture of: beef, pork rib and sausage	
Filetto di razza Chianina circa 250g	€ 32,00
Chianina beef fillet	
La costata di razza Chianina minimo 700gr	€ 6,50/hg
Chianina breed rib	
La Chianina	€ 85,00/kg
<i>fiorentina di razza Chianina (taglio medio 1,2kg)</i> florentine Chianina (medium 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	

Formaggi

Il sigillo del Re	€ 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...

Il sorbetto dall'anima nera <i>sgroppino al limone con liquore alla liquorizia</i> lemon sorbet with licorice liqueur	€ 5,00
Il dolce salato <i>gelato al cioccolato con sale Maldon e arancia candita</i> chocolate ice cream with Maldon salt and candied orange	€ 6,50
Il cuore morbido <i>tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia (14 min di cottura)</i> small chocolate cake with vanilla ice cream (14 min cooking time)	€ 7,50
Il nostro classico <i>cantuccini tipici di nostra produzione serviti con Vin Santo</i> typical cantuccini of our production served with Vin Santo	€ 7,50
Il tiramisù che fa "splash"* <i>tiramisù "caduto" con savoiardo, crumble e gelato al caffè</i> "fallen" tiramisù with ladyfinger, crumble and coffee ice cream	€ 8,00
I petali d'ananas <i>carpaccio d'ananas con coulis di fragole</i> pineapple carpaccio with strawberry coulis	€ 8,00
La mela ubriaca <i>crostatina di mele tiepida con crema ai frutti rossi e Calvados</i> warm apple tart with red fruit cream and Calvados	€ 8,50

*varianti per celiachia

*gluten free variant



C'era una volta un Re... Gli "Speciali"

Grappa barrique:

Francoli vasta scelta	€ 6,00
Poli "Sarpa Oro"	€ 7,00
Brunello Riserva "Oro dei Carati"	€ 7,50

Amaro:

Jefferson	€ 5,00
Lago Malaspina (esclusivo)	€ 4,00

Rhum:

Zacapa	€ 7,50
Don Papa	€ 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

€ 6,50

Sauternes

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