



## Antipasti

<b>Fegatino, Pistacchio e Amarena.</b> <small>1;7;15;4</small>	11.00
<i>.Liver Pate, served with Pistachio and Candy Black Cherry.</i>	
<b>Cappuccino di Zucca, Crumble alla Noce Moscata e Spuma di Caprino.</b> <small>1;7;15</small>	11.00
<i>.Butternut Squash Cappuccino, served with Nutmeg Crumble and Caprino Cheese Mousse.</i>	
<b>Guancia di Coda di Rospo, Peperone Dolce Spuma di Rafano e Crumble di Timo.</b> <small>4;7;8;15</small>	13,00
<i>.Monkfish cheek, Bell Pepper Sauce, Horseradish Mousse and Thyme Crumble .</i>	
<b>Ribs di Mailino, Purea di Sedano Rapa e Cavolo Pak-Choi.</b> <small>7;8</small>	13.00
<i>.Pork Ribes, Celeriac Purée and Pak-Choi Cabbage.</i>	
<b>Selezione di Formaggi “Corzano e Paterno”, Miele e Mostarde.</b> <small>7</small>	15.00
<i>.Fine Selection of Tuscany Cheeses served with Honey and Preserves.</i>	
<b>Selezione di Salumi “Il Borro”.</b>	10.00
<i>.Cold Cuts Fine Selection.</i>	

---

## Primi Piatti

<b>Spaghetto “Mancini” Affumicato, Aglio Nero, Polvere di Cappero e Colatura di Alici.</b> <small>1;4;7</small>	13.00
<i>.Smoked Spaghetto served with Black Garlic Cream, Dried Cappers and Anchovy Sauce.</i>	
<b>Tortello di Coda, Crema di Patate, Uova di Aringa e Miso.</b> <small>1;5;4;6;7;8</small>	14.00
<i>.Home Made Tortelli, stuffed with Oxtail served on Potatoes Cream, Herrings Eggs and Miso.</i>	
<b>Spaghetto alla Chitarra, Gambero Rosso e Spuma di Funghi Shitake.</b> <small>1;2;4;6;7</small>	15.00
<i>.Spaghetto Chitarra style, Red Prawns and Shitake Mushrooms Mousse.</i>	
<b>Risotto al Prezzemolo, Lampredotto e Polvere di Cipolla.</b> <small>4;7;8</small>	12.00
<i>.Parsley Risotto served with Lampredotto and Onion Powder.</i>	
<b>Malfatti di Cavolo Nero, Croccante di Nocciola e Spuma di Scamorza.</b> <small>5;7;15</small>	12.00
<i>.Black Cabbage Malfatti, Cruncy Hazelnuts and Scamorza Cheese Mousse.</i>	



## IL FRANTOIO RESTAURANT

### Secondi Piatti

<b>Piccione, Pere allo Zafferano e Grand Marnier.</b> <small>1;5;7;8</small>	26.00
<i>.Sauteed Pigeon Breast Glazed with Grand Marnier served with Saffron Pears.</i>	
<b>Battuta di Scottona, Salsa Olandese e Chips di Topinambur.</b> <small>5;7</small>	19.00
<i>.Beef Tartar served with Hollandaise Sauce and Jerusalem Artichokes Chips.</i>	
<b>Filetto di Ombrina, Crema di Bietola e Cedro Candito.</b> <small>5;4;7</small>	25.00
<i>.Shi Drum Fillet, served with Green Chard Sauce and Candy Cedar.</i>	
<b>Faraona Ripiena, Tartufo Uncinato e Mela Verde.</b> <small>5;7;8</small>	22,00
<i>.Stuffed Guinea Fowl served with Fresh Black Truffles and Green Apple.</i>	
<b>Bistecca Fiorentina con Contorni di Stagione.</b>	5.00/kg
<i>.T-Bone Steak served with Seasonal Vegetables and Roasted Potatoes; price for 100g.</i>	
<b>Tagliata di Manzo con Contorni di Stagione.</b>	18.00
<i>.Sliced Grilled Beef, served with Seasonal Vegetables and Roasted Potatoes.</i>	

---

### Dolci

<b>CheeseCake; Sorbetto al Melograno e Crema di Meringa.</b> <small>1;5;7</small>	8.00
<i>.Pomegranate Cheese Cake, served with Pomegranate and Meringues Sorbet.</i>	
<b>Barretta al Cioccolato, Arachidi Salate e Caramello Fondente.</b> <small>1;5;5;6;7;15</small>	8.00
<i>.Chocolate Bar stuffed with salted Caramel and Nuts.</i>	
<b>Bavarese al Limone e Zenzero, Sorbetto alla Camomilla e Pralina allo "Strega".</b> <small>5;7</small>	8.00
<i>.Bavarian Lemon Cake with Ginger, served with Chamomile Sorbet and "Strega Liquor Praline .</i>	
<b>Mousse di Ricotta, Frolla al Cacao, Sorbetto di Uva Fragola e Crema al Marsala.</b> <small>5;7</small>	8.00
<i>.Ricotta Cheese Mousse served with Chocolate Biscuits, Grapes Sorbet and Marsala English Custard .</i>	

*... I Vini Rossi*

- *Chianti Classico 2016 Az.Agr. Capraia*  
€ 26,00
- *Chianti Classico Riserva 2015 Az.Agr Capraia*  
€ 35,00
- *Chianti Classico Riserva 2010 Az.Agr Capraia*  
€ 40,00
- *Chianti Classico Gran Selezione 2014 "Effe 55" Az.Agr Capraia*  
€ 52,00
- *Chianti Classico Gran Selezione 2015 "Vigna la Prima"*  
€ 48,00
- *Chianti Classico 2018 "Castello di Ama"*  
€ 36,00
- *Chianti Classico Gran Selezione 2016 Castello di Ama  
"San Lorenzo"*  
€ 65,00
- *Chianti Classico Gran Selezione 2014 "Riserva Ducale Oro"*  
€ 38,00
- *Chianti Classico 2017 "Il Campino" Benelli Viticoltori.*  
€ 27,00
- *Chianti Classico 2015 BIO Bucciarelli*  
€ 28,00
- *Chianti Classico Riserva 2013 BIO Bucciarelli*  
€ 39,00
- *Chianti Classico D.O.C.G 2018 Castello della Paneretta*  
€ 25,00
- *Chianti Classico Riserva 2015 Castello della Paneretta*  
€ 35,00
- *I.G.T Toscana 2010 Castello della Paneretta "Terrine"*  
€ 48,00
- *Chianti Classico Riserva 2015 "Villa a Sesta"*  
€ 38,00
- *Chianti Classico Riserva 2012 "Villa a Sesta"*  
€ 36,00
- *Chianti Colli Senesi 2018 Bindi Sergardi "Al Canapo"*  
€ 24,00
- *Governo all'Uso Toscano 2018 Bindi Sergardi "Nicolò"*  
€ 25,00
- *Orcia Sangiovese DOC 2017 "Sasso di Sole"*  
€ 24,00
- *Rosso di Montalcino 2018 "Sasso di Sole"*  
€ 27,00
- *Brunello di Montalcino 2014 "Greppone Mazzi"*  
€ 45,00
- *Brunello di Montalcino 2014 "Castello Tricerchi"*  
€ 48,00
- *Brunello di Montalcino 2015 "Valdicava"*  
€ 95,00
- *Brunello di Montalcino 2010 "Valdicava"*  
€ 107,00
- *Brunello di Montalcino 2007 "Valdicava"*  
€ 120,00

- ***I.G.T Toscana 2015 VicchioMaggio "Ripa delle More"***  
€ 48,00
- ***I.G.T Toscana 2016 Castello di Ama "L' Apparita" (100%Merlot)***  
€ 220,00
- ***I.G.T Toscana 2016 Castello di Ama "Vigneto Bellavista"***  
€ 220,00
- ***I.G.T Toscana 2018 Castello di Ama "IL Chiuso" (Pinot Nero)***  
€ 37,00
- ***I.G.T Toscana 2014 Castello di Radda "Guss" (100% Merlot)***  
€ 55,00
- ***Sassicaia 2015 -Tenuta San Guido-***  
€ 320,00
- ***Sassicaia 2016 -Tenuta San Guido-***  
€ 330,00
- ***IGT Toscana "Le Difese" 2016 -Tenuta San Guido-***  
*(70%Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese)*  
€45,00
- ***Testamatta 2015 -Bibi Graetz-***  
€ 150,00
- ***Tignanello 2015 -Marchesi Antinori-***  
€ 130,00
- ***Morellino di Scansano 2017 Az. Roccapesta -Ribeo-***  
€ 26,00
- ***Rosso di Montepulciano 2017 "LombarDo"***  
€ 24,00
- ***Nobile di Montepulciano 2016 "LombarDo"***  
€ 30,00
- ***Bolgheri Rosso "Moreccio" -Casa di Terra- 2018***  
*(50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Syrah)*  
€ 29,00
- ***Bolgheri Superiore "Maronea" -Casa di Terra- 2013***  
*(85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc)*  
€ 49,00
- ***Bolgheri Superiore "Argentiera" -Tenuta dell'Argentiera- 2017***  
*(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot)*  
€ 95,00
- ***Cortona Doc 2015 -Poggio Sorbello- "FossaGranaia"***  
*(100%Cabernet Sauvignon)*  
€ 30,00
- ***Cortona Doc 2015 -Poggio Sorbello- "Donetto" (100%Merlot)***  
€ 30,00
- ***Cortona Doc 2015 -Poggio Sorbello- "Gortinaia" (100%Syrah)***  
€ 30,00
- ***IGT Toscana Az. Gagliole "Gagliole"2016 (Sangiovese e Cabernet)***  
€ 48,00
- ***IGT Toscana Az. Gagliole "Valletta"2017 (Sangiovese e Merlot)***  
€ 36,00
- ***IGT Toscana -Collina dei Venti- "Umore"***  
*(Colorino, Canaiolo, Malvasia Nera e Sangiovese)*  
€ 19,00
- ***IGT Toscana -Collina dei Venti- "Desiderio"***  
*(Colorino, Canaiolo e Malvasia Nera)*  
€ 27,00

- *Pinot Nero -H.Lun- 2019* (Alto Adige)  
€ 24,00
- *Pinot Nero Riserva "Sandbichler" -H.Lun- 2016* (Alto Adige)  
€ 24,00
- *Pinot Nero Riserva "Hirsch" -Steinhaus- 2017* (Alto Adige)  
€ 36,00
- *Trentino Rosso Riserva 2016 "Mori Vecio"* (Trentino)  
€ 32,00
- *Vigneti delle dolomiti IGT -Terre del Fohn- Teroldego* (Trentino)  
€ 21,00
- *Dolcetto D'Alba 2018 - Madonna di Como -* (Piemonte)  
€ 29,00
- *Barbera D'Alba 2018 - Madonna di Como -* (Piemonte)  
€ 28,00
- *Nebbiolo 2017- Madonna di Como -* (Piemonte)  
€ 32,00
- *Amarone della Valpolicella "Torre del Falasco" 2016* (Veneto)  
(Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella)  
€ 34,00
- *Valpolicella Superiore "Torre del Falasco" 2017* (Veneto)  
(Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella)  
€ 22,00
- *Valpolicella Ripasso "Torre del Falasco" 2017* (Veneto)  
(Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella)
- *Mandrarossa - Nero d'Avola 2018 -* (Sicilia)  
€ 18,00
- *Mandrarossa - Syrah Desertico 2018 -* (Sicilia)  
€ 18,00
- *Mandrarossa - Nero d'Avola CRU 2016 -* (Sicilia)  
€ 32,00

- 
- *Bourgogne - Seguin Manuel- Pinot Noir 2018* (Francia)  
€ 45,00
  - *Bourgogne -AOC Mercurey- Domaine Belleville 2016* (Francia)  
€ 36,00
  - *Cote du Rhone -Les Cassagnes de la Nerthe 2015-* (Francia)  
(55% Grenache Noir; 35% Syrah; 7% Cinsault; 3% Mourvèdre)  
€ 43,00
  - *Jura. Domaine Rolet -Arbois Rouge Tradition- 2012* (Francia)  
(Poulsard e Pinot Noir)  
€ 52,00
  - *Bordeaux Rosso -Chateau de Costis- 2016* (Francia)  
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Fran e Merlot)  
€ 32,00
  - *La Sastreria Rosso -Bodegas Anadas- 2019* (Spagna)  
€ 17,00
  - *Rioja "Pueblo Viejo" -Crianz- 2019* (Spagna)  
€ 18,00

*... I Vini Bianchi e Rosati*

- *Vernaccia di San Gimignano 2019 Teruzzi e Puthod*  
€ 25,00
- *Vernaccia di San Gimignano "Riserva" 2015 Teruzzi e Puthod*  
€ 30,00
- *Vernaccia di San Gimignano 2019 "Tenuta le Calcinaie"*  
€ 26,00
- *I.G.T Toscana 2018 Teruzzi e Puthod "Terre di Tufi"*  
€ 33,00
- *Vermentino di Bolgheri 2019 Meletti Cavallari "Borgeri Bianco"*  
€ 25,00
- *I.G.T Toscana 2019 Tenuta Belvento "Viognier"*  
€ 25,00
- *I.G.T Toscana 2019 Gagliole "Il Bianco"*  
(Procanico, Malvasia Chardonnay)  
€ 26,00
- *Rosato I.G.T Toscana 2019 Capraia (Sangiovese)*  
€ 24,00
- *Rosato I.G.T Toscana 2019 Castello di Ama (Sangiovese)*  
€ 26,00
- *Rosato I.G.T Toscana 2019 Meletti Cavallari*  
(Cabernet, Merlot e Syrah)  
€ 25,00
- *Lagrein Rosato -H.Lun- 2019 (Trentino)*  
€ 23,00
- *Pinot Bianco -H.Lun- 2019 (Trentino)*  
€ 24,00
- *Moscato Giallo -H.Lun- 2019 (Trentino)*  
€ 23,00
- *Gewürztraminer -H.Lun- 2019 (Trentino)*  
€ 22,00
- *Müller Thurgau D.O.C 2018 (Trentino)*  
€ 18,00
- *Schweitzer - Chardonnay Riserva 2015 "Tschaupp" (Trentino)*  
€ 36,00
- *Windhund -Dolomiti bianco IGT 2018- (Trentino)*  
€ 33,00
- *Garganega Veronese "Torre delle Falasco" 2019 (Veneto)*  
€ 15,00
- *Pinot Grigio delle Venezie "Torre delle Falasco" 2019 (Veneto)*  
€ 19,00
- *Grisela -Soave Classico- Tessari 2019 (Veneto)*  
€ 19,00
- *Souvignon 2019 "Reguta" (Friuli Venezia Giulia)*  
€ 24,00
- *Pinot Grigio 2019 "Reguta" (Friuli Venezia Giulia)*  
€ 24,00
- *Ribolla Gialla 2019 "Tenuta Stella" (Friuli Venezia Giulia)*  
€ 30,00
- *Malvasia Istriana 2018 "Tenuta Stella" (Friuli Venezia Giulia)*  
€ 32,00
- *Di Leonardo "Tob!" 2019 Friulano (Friuli Venezia Giulia)*  
€ 25,00

- *Matteo Correggia -Roero Arneis 2019-* (Piemonte)  
€ 23,00
- *SandroFay -Alpi Retiche IGT 2018- Roncovalene* (Lombardia)  
€ 28,00
- *Colline del Genovesato IGT 2018 -Bisson- "Trevigne* (Liguria)  
€ 19,00
- *Orvieto Classico -Villa Barbi 2018-* (Umbria)  
€ 23,00
- *Greco del Sannio 2016 -Cantina di Solopaca-* (Campania)  
€ 25,00
- *Fiano del Sannio 2016 -Cantina di Solopaca-* (Campania)  
€ 25,00
- *Falanghina del Sannio 2016 -Cantina di Solopaca-*(Campania)  
€ 26,00
- *Masseria del Feudo "Haermosa" 2018 Grillo* (Sicilia)  
€ 24,00
- *Mandrarossa "Urra di Mare" 2018 (Sauvignon Blanc)* (Sicilia)  
€ 27,00
- *Mandrarossa "Grillo" D.O.C 2018* (Sicilia)  
€ 23,00
- *Mandrarossa "Grillo" CRU 2016* (Sicilia)  
€ 30,00

- 
- *Chablis. -Domaine Billaud Simon- Chablis 2018* (Francia)  
€ 54,00
  - *Jurancon. -La Peyree- Blanc Sec 2017* (Francia)  
€ 33,00
  - *Bourgogne. -Guy Amiot et Fils- 2017 Chardonnay* (Francia)  
€ 39,00
  - *Michel Redde -Petit F...- Pouilly Fumé 2019* (Francia)  
€ 32,00
  - *-Les Champs des Billons- Pouilly Fumé 2005* (Francia)  
€ 94,00
  - *Alsace. -Domaine Ostertag- 2016 Pinot Blanc* (Francia)  
€ 50,00
  - *Alsace. -Rolly Gassmann- 2016 Riesling* (Francia)  
€ 33,00
  - *Alsace. -Willm- 2019 Muscat* (Francia)  
€ 28,00
  - *Jurancon. -Moelleux Vieux Chai 2015-* (Francia)  
€ 32,00
  - *Côtes de Thau "Cap d'Agde Rosé" -Exhib'- 2019* (Francia)  
(Cinsault, Grenache, Merlot, Carignan)  
€ 18,00
  - *La Sastreria Bianco -Bodegas Anadas- 2019* (Spagna)  
€ 17,00
  - *La Sastreria Rosè -Bodegas Anadas- 2019* (Spagna)  
€ 17,00
  - *Chardonnay -El Bar Argentino- 2019* (Argentina)  
€ 16,00

*... Le Bollicine.*

- **Prosecco D.O.C.G “Le Serre”**  
€ 20,00
  - **Contarini “Pinot Rosè Brut”**  
€ 19,00
  - **Contarini “Blanc de Blancs” Millesimato Extra Dry**  
€ 19,00
  - **Franciacorta Brut D.O.C.G Lo Sparviere “Cuveé N°7”**  
€ 28,00
  - **Franciacorta Satèn D.O.C.G “Curt Del Lac”**  
€ 29,00
  - **Franciacorta Rosè D.O.C.G “Curt Del Lac”**  
€ 29,00
  - **Franciacorta Brut Millesimato Bellavista “Teatro alla Scala”**  
€ 60,00
  - **Bisson “Abissi” 2016 Portofino DOC -Metodo Classico-**  
€ 59,00
  - **Decugnano dei Barbi - Dosaggio Zero 2015- Metodo Classico**  
€ 29,00
  - **Ferrari Perlè 2015 -Metodo Classico Trento Doc-**  
€ 40,00
  - **Ferrari Riserva Lunelli 2009 -Metodo Classico Trento Doc-**  
€ 75,00
  - **Ferrari “Giulio Ferrari” 2008 -Metodo Classico Trento Doc-**  
€ 160,00
- 
- **Champagne Jacquard “Brut Mosaïque”**  
(33% Chardonnay; 33% Pinot Noir; 33% Pinot Mounier)  
€ 55,00
  - **Champagne Philippe Gilbert 1er Cru -Cuvée D.Blanche-**  
€ 85,00
  - **Champagne Philippe Gilbert Blanc de Noirs -Cuvée Les Amoreuses-**  
€ 85,00
  - **Champagne Rosè “Tsarine”**  
(33% Pinot Noir; 34% Chardonnay, 33% Pinot Meunier)  
€ 60,00
  - **Champagne R.Pouillon -Brut Réserve-**  
(70% Pinot Noir; 15% Chardonnay, 15% Pinot Meunier)  
€ 69,00
  - **Champagne R.Pouillon -Solera- Premier Cru**  
(50% Pinot Noir; 50% Chardonnay)  
€ 95,00
  - **Champagne Jacquesson -Extra Brut- Cuvée 743**  
(61% Chardonnay, 21% Pinot Meunier, 18%Pinot Noir)  
€ 89,00
  - **Champagne Jacquesson -Dégorgement Trdij- Cuvée 738**  
(53% Chardonnay, 29% Pinot Noir, 18%Pinot Meunier)  
€ 123,00
  - **Louis Picamelot -Cremant du Bourgogne- “Les Terroirs Brut”**  
€ 45,00
  - **Domaine Rolet -Cremant du Jura Brut- Méthode Traditionnelle**  
€ 50,00