

*John Jay*

DE IN  
ANY

RAVILLE

Quando pensi con il cuore  
e lavori con le mani ...  
crei emozioni.

*Emanuele Vallini*

# • MENU DEGUSTAZIONE\* •

TASTING MENU

*a persona - bevande escluse / to person - beverages not included*

*Sei portate. I piatti del nostro Ristorante cucinati dallo Chef Vallini.*

*Six courses. Our Restaurant dishes cooked by Chef Vallini.*

## Entrée

*a discrezione dello Chef Emanuele Vallini*

*at the discretion of Chef Emanuele Vallini*

## Due Antipasti

*Two starters*

## Due Primi

*Two first dishes*

## Secondo

*Main course*

## Dessert

*\* Si serve per tutto il tavolo / The whole table is served.*

## • Antipasti •

Crostino ai cereali, mousse di fegatini al vin santo e confettura di cipolle rosse

*Cereal crispbread, vin santo liver mousse and red onion jam*

1 - 7 - 12

Salumi Selezione Simone Fracassi

*Selection of cured meats by Simone Fracassi*

7

Coccoli di pane e verdure fritte

*Bread, chickpea flour, and fried vegetable*

1

\*Sformatini con carciofi e Parmigiano Reggiano

*Sformatini with artichokes and Parmesan cheese*

1 - 3 - 7

Millefoglie di vitella e mousse di broccoli

*Veal tongue and vegetable cream*

\* Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

*Dear customer, we inform you that some products can be frozen at source or frozen on site (through rapid temperature blast chilling) respecting the self-control procedures pursuant to the regulation.*

## • Primi Piatti •

La Carabaccia (Zuppa di Cipolle)

*Red onion soup*

1 - 3

Riso Buono croccante “Tenuta la Mondina”  
ai pistilli di zafferano e stracciatella di burrata

*Good crunchy rice “Tenuta la Mondina” with saffron pistils and burrata cheese*

7 - 9

Gnudo ricotta, cavolo nero e salsa di noci

*Gnudo ricotta cheese, black cabbage and walnut sauce*

1 - 3 - 7- 8

Tagliatelle di pasta fresca al sugo di lepre

*Fresh pasta noodles with hare sauce*

1 - 3 - 9 - 12

Raviolo liquido “Cacio e Pepe “

*Fresh pasta ravioli “Cacio e Pepe”*

1 - 3 - 7

“L’Italia nel cuore” Spaghettoni Felicetti “Senatore Cappelli”  
ai due pomodori, acciuga di Cetara, olive taggiasche e Muddica atturrata

*“Italy in the heart” Spaghettoni Felicetti “Senatore Cappelli”*

*with two tomatoes, Cetara anchovies, Taggiasca olives and “Muddica atturrata”*

1-4-9

*Coperto/ Pane e schiacciata di nostra produzione*

*Covered / Home made bread*

€ 3

## • Secondi Piatti •

Battuta al coltello di manza bianca e la sua maionese al burro

*Beef tartare*

3 - 7 - 9 - 10

Tagliata di scottona al rosmarino e patate saltate

*Beef tagliata with rosemary and potatoes*

1 - 12

“Panconiglio” filetto di coniglio

con carciofi, pomodoro ciliegino e croccante di pane

*Rabbit fillet, artichokes, cherry tomatoes and crispy bread*

1 - 12

Brasato di manzo al sangiovese e crema di polenta

*braised beef with sangiovese wine and cream of polenta*

1 - 7 - 9 - 12

Petto d'anatra italiana

*Italian duck breast*

1 - 3 - 7

Baccalà\* “quasi alla Livornese”

*Livorno-style stewed baccala with fried onions*

1 - 4 - 9

\* Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

*Dear customer, we inform you that some products can be frozen at source or frozen on site (through rapid temperature blast chilling) respecting the self-control procedures pursuant to the regulation.*

*Coperto/ Pane e schiacciata di nostra produzione*

*Covered / Home made bread*

€ 3

# • Dessert •

La Selezione di formaggi

*Cheese selection*

7 - 11

Cheesecake con biscotto e confettura alla salvia

*Cheesecake with cookie and sage jam*

1 - 7 - 8

Sfoglia al mascarpone e granella tostata di nocciole

*Mascarpone puff pastry and toasted hazelnut crumbs*

1 - 3 - 7 - 8

Tortino di mele con crema calda alla vaniglia

*Apple pie with warm vanilla cream*

1 - 3 - 7 - 8

Mousse al cioccolato fondente e nocciole con confettura all'arancia e menta

*70% Chocolate mousse, hazelnuts and homemade orange marmalade*

3 - 7 - 8

Gelato al Vin Santo e croccante di cantucci dell'officina

*Vin santo ice cream with homemade cantucci*

1 - 3 - 7 - 8 - 12

---

## Allergeni

1 Glutine/*Gluten*

2 Crostacei/*Crustaceans*

3 Uova/*Eggs*

4 Pesce/*Fish*

5 Arachidi/*Peanuts*

6 Soia/*Soya*

7 Latticini/*Dairy products*

8 Frutta con guscio/*Fruit in shell*

9 Sedano/*Celery*

10 Senape/*Mustard*

11 Sesamo/*Sesame*

12 Solforosa/*Sulphur*

13 Lupini/*Lupins*

14 Molluschi/*Molluscs*

---



seguici



[www.emanuelevallini.it](http://www.emanuelevallini.it)



*Le Curn*

*Le*

RESISTOR

MADE  
IN  
TUSCANY