



Menu

H O T E L K R A F T



Antipasti

Hors-D'œuvre - Starters

Gran piatto di salumi toscani, quenelle di fegatini al vin santo € 13,00

Selection of Tuscan cold cuts, chicken liver droplets with vin santo

Grande assiette de charcuterie toscane, quenelles de foie de volaille
au vin santo 1 2

Souffle di baccelli, crema di Pecorino Senese, crumble alle noci € 13,00

Fava bean souffle, pecorino cheese (from Siena) cream, walnut

crumble 1 3 8

Soufflé aux fèves, crème de pecorino de Sienne, crumble aux noix

Tartare di salmone marinato, mousse di rafano, limone candito, velo di € 15,00

pane toscano e sesamo tostato

Marinated salmon tartare, horseradish mousse, candied lemon,

Tuscan bread veil and toasted sesame seeds 1 4 8 11

*Tartare de saumon mariné, mousse de raifort, citron confit, voile de
pain toscan et graines de sésame grillées*

Coniglio arrotolato alle erbe toscane, insalata di cicoria e tartufo nero € 15,00

Rolled rabbit with Tuscan herbs, chicory salad and black truffle

Lapin roulé aux herbes toscanes, salade de chicorée et truffe noire

Uovo cotto 62°, fonduta di carciofi, scaglie di parmigiano croccante € 14,00

ed emulsione di tartufo

Cooked egg 62°, artichoke fondue, crunchy parmesan flakes and

truffle emulsion 3 7

*Œuf cuit 62°, fondue d'artichauts, copeaux de parmesan croustillant
et émulsion à la truffe*

Primi Piatti

Pates et Potages - First Course

Riso carnaroli riserva, mantecato al parmigiano 24mesi, crema di asparagi, tartare di gamberi e zeste di limone €18,00

Reserve Carnaroli rice, creamed with Parmesan cheese (24months), cream of asparagus, prawn tartare and lemon zest 2 7

Riz Carnaroli de réserve, crème au parmesan 24mois, crème d'asperges, tartare de gambas et zeste de citron

Gnocchi di patate viola, ragù di gallinella e maggiorana,(la sua cialda) crema allo zafferano € 18,00

Purple potato gnocchi, gurnard and marjoram ragout, (its wafer) saffron cream 1 3 4

Gnocchis de pomme de terre violette, ragoût de grondin et marjolaine, (sa galette) crème au safran

Pici lavorati a mano ragu' di cinghiale su fondo di pecorino croccante € 17,00

Hand-made Pici pasta with wild boar ragout on a crunchy pecorino base 1 7 9

Pici maison au ragoût de sanglier sur une base de pecorino croustillant

Spaghetti Felicetti, pomodoro fresco e basilico € 14,00

Felicetti spaghetti with fresh tomato and basil
Spaghetti Felicetti, tomate fraîche et basilic 1

Classica ribollita toscana € 14,00

Classic Tuscan Ribollita Soup
Ribollita toscane classique 1 9

Secondi Piatti

Viandes et Poissons - Main Course

Filetto di spigola, purè di sedano rapa, essenza di liquirizia, croccante di patate € 28,00

Sea bass fillet with celeriac purée, licorice essence and crispy potatoes 4
Filet de bar, purée de céleri-rave, essence de réglisse, pommes de terre croustillantes

Trancio di salmone in crosta di capperi salsa allo zafferano e asparagi sabbiati € 28,00

Salmon fillet in a caper crust with saffron sauce and floured asparagus 1 4
Filet de saumon en croûte de câpres sauce au safran et asperges sablées

Quaglia in quarti rosolata nel burro e tartufo, passato di scarola, carciofo cbt € 26,00

Quail in quarters sautéed in butter and truffle, escarole puree, artichoke 7
Quart de Caille dorée au beurre et truffe, purée de scarole et d'artichaut

Tagliata di manzo al sale grosso dell'Himalaya, verdure marinate alla maggiorana € 26,00

Sliced beef with Himalayan salt and marinated vegetables with marjoram

Emincé de boeuf, au gros sel de l'Himalaya, légumes marinés à la marjolaine

Classica bistecca alla fiorentina verdure marinate e chips di patate € 6,00/etto

Sliced beef, coarse Himalayan salt, marinated vegetables with marjoram

Emincé de boeuf, au gros sel de l'Himalaya, légumes marinés à la marjolaine

Contorni

Side Dishes – Legumes

Selezione di insalate	€ 8,00
<i>Mixed salad selection</i>	
<i>Sélection de salades</i>	
Verdure grigliate	€ 8,00
<i>Grilled vegetables</i>	
<i>Légumes grillés</i>	
Verdure di stagione saltate	€ 8,00
<i>Sauteed seasonal vegetables</i>	
<i>Légumes de saison sautés,</i>	
Patate fritte	€ 8,00
<i>French fries</i>	
<i>Pommes frites</i>	

Insalate

Side Dishes – Salades

Cesar salad con petto di pollo grigliato, crostini di pane, scaglie di parmigiani e noci	€ 16,00
<i>Cesar salad with grilled chicken breast, croutons, parmesan flakes and walnuts</i>	1 7 8
<i>Salade César avec blanc de poulet grillé, croûtons, copeaux de parmesan et noix</i>	
Insalata Caprese con pomodoro, mozzarella di bufala DOP, origano e basilico	€ 15,00
<i>Caprese salad with tomato, DOP buffalo mozzarella, oregano and basil</i>	7
<i>Salade Caprese à la tomate, mozzarella de bufflonne DOP, origan et basilic</i>	
Composizione di pecorini Toscani, miele, confetture	€ 16,00
<i>Composition of Tuscan pecorino cheeses, honey and jams</i>	7
<i>Composition de fromages pecorino toscans, miel, confitures</i>	

Dolci produzione propria

Homemade Desserts

Tiramisù, salsa al caffè e crumble al cioccolato € 9,00

Tiramisu, coffee sauce and chocolate crumble

Tiramisu, sauce café et crumble au chocolat 1 3 7

Bavarese alla ricotta di pecora (Pienza) passato di fragole e terriccio alle nocciole € 9,00

Ricotta cheese (Pienza) pudding with pureed strawberries and hazelnut soil 1 7 8

Fromage ricotta bavarois (Pienza) purée de fraises et noisettes pilées

Parfait al croccante di mandorle, salsa al cioccolato e ginepro, cannolo di pasta filo € 10,00

Crunchy almond parfait, chocolate and juniper sauce, filo pastry cannoli 1 7 8

Parfait croustillant aux amandes, sauce chocolat et genévrier, cannoli en pâte filo

Gelati e sorbetti € 9,00

Ice creams and sorbets

Glaces et sorbets 3 7 8

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamola, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)
