



Menu

H O T E L K R A F T



Antipasti

Hors-D'œuvre – Starters

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

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

Grand plateau de charcuterie toscane, quenelles de foie de volaille au vin Santo

Tartare di tonno fresco, finocchio selvatico, maionese all'arancio e croccante di pasta brisè € 15,00

Fresh tuna tartare with wild fennel, orange mayonnaise and brisè pastry crust 1 4 3

Tartare de Thon frais, fenouil sauvage, mayonnaise à l'orange et croustillant de pâte brisée

Soufflé di funghi porcini con crema di pecorino erborinato e crumble di noci € 15,00

Porcini mushroom soufflé with blue pecorino cream and nut crumble

Soufflé aux cèpes, crème de pecorino, crumble aux noix 1 3 7 8

Coniglio arrotolato alle erbe toscane, salsa alla cacciatora e chenelle di olive taggiasche € 15,00

Rolled rabbit with Tuscan herbs, hunters sauce and taggiasca olives 9

Roulé de lapin aux herbes toscanes mode chasseur et olives « taggiasca »

Uovo cotto 62° nido di patate, fonduta di parmigiano ed emulsione al tartufo € 14,00

Cooked egg 62° in nest of potatoe with parmesan fondue and truffle

Œuf cuisson 62° sur nid de pomme de terre , copeaux de parmesan croustillants et émulsion à la truffe 1 3 7

Primi Piatti

Pates et Potages - First Course

Riso carnaroli acquerello, crema di lattuga, stracciatella, gamberi scottato al aglio e maggiorana €18,00

Carnaroli rice with lettuce cream, stracciatella cheese, seared prawns with garlic and marjoram 27

Riz Carnaroli, crème de laitue, stracciatella, gambas poêlées à l'ail et marjolaine

Gnocchi di patate alla barba bietola, cacio e pepe, e la cialda croccante € 18,00

Beetroot potato gnocchi with parmesan, pepper, and crunchy wafer

Gnochi de pommes de terre à la betterave, sauce, parmesan et poivre, sur Gauffre croustillante 7

Tortello ripieno di burrata con crema di peperone affumicato, acciuga di Cetara e gocce di basilico € 19,00

Tortelli stuffed with burrata served with smoked pepper cream, Cetara anchovy and basil drops 1 7 4

Tortelli fourrés à la burrata, crème de poivre fumé, anchois et basilic

Spaghetti Felicetti, pomodoro fresco e basilico € 14,00

Felicetti spaghetti with fresh tomato and basil

Spaghetti Felicetti, tomate fraîche et basilic 1

Zuppa di Zucchine, mantecato di ricotta di pecora e mentuccia, crumble di cipolle di Certaldo € 14,00

Zucchini soup with sheep ricotta, mint and Certaldo onion crumble 7

Soupe de courgettes, crème de ricotta de brebis et menthe, crumble d'oignons Certaldo

Secondi Piatti

Viandes et Poissons - Main Course

Trancio di dentice, in crosta di olive taggiasche, composta di pappa al pomodoro e aglio dolce € 30,00

Red snapper fish fillet, crusted with "Taggiasca" olives served with compote of pappa al pomodoro and sweet garlic 4

Tranche de vivaneau rouge en croûte d'olives Taggiasca, compote de pappa al pomodoro et ail doux

Filetto di branzino, purea di sedano rapa, crema di peperone grigliato e basilico € 29,00

Sea bass fillet on celeriac puree with grilled pepper cream and basil

Filet de bar sur purée de céleri-rave à la crème de poivrons grillés et basilic 4 9

Coscio di agnello in cottura lenta, salsa alla senape antica e miele, carciofo all'aglio e timo € 27,00

Slow-cooked leg of lamb with old-fashioned mustard and honey sauce and artichoke with garlic and thyme 10

Gigot d'agneau mijoté , sauce moutarde à l'ancienne et miel, artichaud à l'ail et thym

Tagliata di manzo al sale grosso dell'Himalaya, composta di cipolle e patate rosolate € 26,00

Sliced beef with Himalayan salt, onion compote and browned potatoes

Emincé de bœuf, au gros sel de l'Himalaya, compote d'oignon et pommes de terre sautées

Galletto cbt alla griglia, chips di patate e maionese all aceto balsamico € 19,00

Grilled cbt cockerel, potato chips and balsamic vinegar mayonnaise

Coquelet cbt grillé, chips de pommes de terre et mayonnaise au vinaigre balsamique 3

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

Classic Florentine steak with marinated vegetables and potato chips

Classique steak à la Florentine et légumes marinés à la marjolaine et chips de pommes de terre

Contorni

Side Dishes – Legumes

Selezione di insalate

€ 8,00

Mixed salad selection

Sélection de salades

Verdure grigliate

€ 8,00

Grilled vegetables

Légumes grillés

Verdure di stagione saltate

€ 8,00

Sauteed seasonal vegetables

Légumes sautés de saison

Chips di patate

€ 8,00

Homade fried potatoe chips

Pommes chips

Dolci produzione propria

Homemade Desserts

Tiramisù, salsa al caffè e crumble al cioccolato € 10,00

Tiramisu, coffee sauce and chocolate crumble

Tiramisu, sauce café et crumble au chocolat 1 3 7

Crema di cheesecake base croccante di nocciole, passato di frutti di bosco € 10,00

Crunchy hazelnut base cheesecake cream, wild berry puree

Cheese Cake base croquante à la noisette et coulis de fruits des bois 1 5 7

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

Soufflé al cioccolato 90% con cuore morbido e salsa al lampone € 12,00

90% chocolate soufflé with melted heart and raspberry sauce

Moelleux fondant au chocolat 90% au coeur de framboise 3 7

Gelati e sorbetti € 9,00

Ice creams and sorbets

Glaces et sorbets 3 7 8

Composizione di pecorino Toscani, miele e confetture € 16,00

Selection of Tuscan pecorino cheese, honey and jams 7

Sélection de fromage pecorino toscan, miel et confitures

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...)
