



Menu

H O T E L K R A F T



Antipasti

Hors-D'œuvre - Starters

Paté di fegatini di pollo con marmellata di cipolle toscane, flan di castagne e crudo toscano € 14,00

Chicken liver pâté with Tuscan onion jam, chestnut flan and Tuscan raw ham 3 7 12
Pâté de foie de volaille avec confiture d'oignons toscane, flan de châtaignes et jambon cru toscan

Tartare di tonno fresco, finocchio selvatico, maionese all'arancio e croccante di pasta brisée € 16,00

Fresh tuna tartare with wild fennel, orange mayonnaise and briséè pastry crust 1 3 4 7
Tartare de Thon frais, fenouil sauvage, mayonnaise à l'orange et croustillant de pâte brisée

Soufflé di ribollita con gocce di pecorino di fossa e tartufo nero € 15,00

Ribollita soufflé with drops of pecorino cheese "di fossa" and black truffle
Soufflé à la ribollita avec gouttes de pecorino di fossa et truffe noire 7 9

Carpaccio di barbabietola con vitello cotto a bassa temperatura, arancio e noci vinaigrette € 15,00

Beetroot carpaccio with veal cooked at low temperature, orange and walnut vinaigrette 8
Carpaccio de betterave au veau cuit à basse température, vinaigrette à l'orange et aux noix

Zuppetta di patate e cavolo nero con pane raffermo, uovo del contadino e caviale di aringa fumé € 15,00

Potato and black cabbage soup with bread croutons, farmer's egg and smoked herring caviar 1 3 4
Soupe de pommes de terre et chou noir avec croûtons de pain, œuf fermier et caviar de hareng fumé

Primi Piatti

Pates et Potages - First Course

Riso carnaroli acquerello con crema di zucca gialla, polvere di rosmarino e guanciaie croccante di cinta senese € 18,00

Acquarello Carnaroli rice with yellow pumpkin cream, rosemary powder and crunchy "Cinta Senese" bacon

Riz Acquarello Carnaroli avec crème de potmarron, poudre de romarin et bacon croquant de Cinta Senese

Spaghetti felicetti con purea di broccolo, vongole veraci e crumble di pane toscano € 19,00

Felicetti spaghetti with broccoli puree, clams and Tuscan bread crumble 1 14

Spaghetti felicetti à la purée de brocoli, vongole veraci et crumble de pane toscano

Tortello di patate con crema di carciofi, fonduta di pecorino di fossa e polvere di menta € 19,00

Potato tortello with artichoke cream, pecorino cheese fondue and mint powder 1 7

Tortello de pommes de terre à la crème d'artichauts, fondue au pecorino et poudre de menthe

Maccheroncino con ragù d'anatra e croccante di parmigiano € 18,00

Macaroncino pasta with duck ragù and parmesan

Macheroni au ragout de canard et parmesan 1 7 9 12 3

Taglioli pomodoro fresco e basilico € 14,00

Taglioli pasta with fresh tomato and basil

Taglioli aux tomates fraîches et basilic 1

Classica ribollita € 14,00

Typical Tuscan Ribollita soup

Soupe typique toscane Ribollita 1 9

Secondi Piatti

Viandes et Poissons - Main Course

Trancio di merluzzo su fonduta di ceci con cipolla di certaldo in agrodolce e pachino confit	€ 29,00
<i>Cod fish fillet on chickpea fondue with sweet and sour onions from Certaldo and confit cherry tomatoes</i>	
Filet de cabillaud sur fondue de pois chiches, oignons aigre-doux de Certaldo et tomates cerises confites	4
Filetto di branzino con panura alle erbe, purea di cavolo nero e limone caramellato	€ 29,00
<i>Sea bass fillet in herb breading with black cabbage puree and caramelized lemon</i>	
Filet de bar pane parfumé aux herbes avec purée de choux noir et citron caramélisé	1 4
Coscio di agnello in cottura lenta, salsa alla senape antica e miele, carciofo all'aglio e timo	€ 27,00
<i>Slow-cooked leg of lamb with old-fashioned mustard and honey sauce and artichoke with garlic and thyme</i>	10
Gigot d'agneau mijoté , sauce moutarde à l'ancienne et miel, artichaud à l'ail et thym	
Tagliata di manzo o Filetto di manzo, sale grosso di Marsala e spinaci all'aglio	€ 26,00
<i>Sliced beef or fillet of beef with Marsala salt and garlic spinach</i>	o
Emincé de bœuf ou filet de bœuf au gros sel de Marsala et épinards à l'ail	€ 32,00
Galletto cbt alla griglia con patate fritte e maionese classica montata a mano	€ 19,00
<i>Grilled cbt cockerel with french fries and classic hand-whipped mayonnaise</i>	
Coquelet cbt grillé avec pommes frites et mayonnaise classique fouettée à la main	3
Classica bistecca alla fiorentina patate fritte e fagioli cannellini al fiasco	€ 6,00/etto
<i>Classic Florentine steak with french fries and cannellini beans</i>	
Classique steak à la Florentine avec pomme frites et flageolets canellini	

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 sautés de saison</i>	
Patate fritte	€ 8,00
<i>French fries</i>	
<i>Pommes frites</i>	
Fagioli cannellini	€ 8,00
<i>Cannellini beans</i>	
<i>Haricots cannellini</i>	

Dolci produzione propria

Homemade Desserts

Tiramisù al piatto e crumble alla frutta secca € 10,00

Tiramisu with dried fruit crumble

Tiramisu et crumble de fruits secs 1 3 7 8

Tortino di polenta tiepido con salsa ai frutti di bosco e crumble alle nocciole € 10,00

Warm polenta cake with berry sauce and hazelnut crumble

Gâteau tiède à la polenta, sauce aux fruits des bois et crumble aux noisettes 1 3 7 8

Tris di Tartufi, pistacchio, nocciola, caffè € 10,00

Trio of gelato truffles, pistachio, hazelnut, coffee

Trio de truffes, pistache, noisette, café 7 8

Soufflé al cioccolato 70% con cuore morbido, salsa vaniglia e gelato al caffè € 10,00

70% chocolate soufflé with a melted heart, vanilla sauce and coffee ice cream

Soufflé au chocolat 70% au cœur moelleux, sauce vanille et glace au café 3 7

Gelati e sorbetti € 8,00

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

Sélection de fromage pecorino toscan, miel et confitures 7 12

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...)
