



L'OSPITALE
DEI BRILLÌ
ALFIERI DELLA CUCINA TOSCO-CASENTINESE

Gli antipasti

Tartarre di Chianina uovo e Tartufo

Un grande classico tutto da godere.
Con uova Selezione Paris e il miglior
tartufo del territorio 17'50

Tartarre di Chianina yogurt e fragole

...assaggiato in Francia.
Un elegante gioco di equilibrio di
acidità, dolcezza e sapidità 13'50

► Fette di casentino ◀

La nostra selezione di salumi e formaggi esclusivamente locali accompagnati
con mieli alla frutta dell'Antica Spezieria del Monastero 10'50

Bruschetta ai 2 porcini

con soli funghi porcini locali... favolosi! 7

Crostino Toscano

con il pane toscano bagnato nel brodo
e i fegatini di pollo ruspante 6

Crostino ai fagioli bianchi

con fagioli bianchi ed un
filo d'olio buono 6

Crostini misti

perchè scegliere se puoi provarli tutti... 7

I Secondi

La Selezione Paris



Il Piccione Doppia Cottura

Grazie alla nostra doppia cottura al forno,
rimane croccante fuori e succulento dentro 19'50

Occhio di bue al Tartufo

Una coppia di uova freschissime e il
nostro prezioso tartufo locale 17

Il Cacciucco Casentino: La Scottiglia

Piatto tipico Stiano... Faraona, pollo, coniglio e
tacchino, cotto con il pomodoro e il vino rosso
e con sotto il pane abbrustolito. 15

Peposo

Campanello di manzo cotto almeno 3 ore nel vino
toscano e il pepe... l'intingolo è tutto da spazzolare! 13

L'Ossobuco

Infarinato, rosolato e sfumato con il vino bianco fruttato, poi stufato per 3 ore.
Non è dietetico ma è il suo bello. 13'50

Coscio di conigliolo arrosto

Il ricordo della domenica in Pescaia.
Carota, pomodoro, aglio e tutti gli odori dell'orto.
Non fare la scarpetta sarebbe un peccato... 12'50

Il Pollo fritto

Cinzia lo frigge a modino,
dorato e croccante...
Noi usiamo le cosce non il petto! 11

Le Tagliate

NOI LE FACCIAMO CON IL CONTROFILETTO DELLE CHIANINE IGP LIBERE DI GIRELLARE PER I CAMPI

- **Tartufo del Casentino:** gustosissimo controfiletto arricchito con una generosa grattata del nostro prezioso tartufo locale 26
- **Ai 2 Porcini:** usiamo sia quelli di Castagno per il gusto che quelli di Abete per la consistenza ed il profumo 25
- **La classica...** per chi ama sentire il vero sapore della carne: solo sale, pepe e un filo d'olio buono 19

I Primi

Tutta la nostra pasta è fatta in casa

Tortelli Stiani

Ripieni di patate, rigatino, uova, parmigiano, pomodoro e spezie.

I Ravioli di Cinzia

Ripieni di ricotta di Palaia, spinaci, noce moscata, sale e pepe.

I Topini

Gnocchi di Patate, uova, farina, noce moscata e parmigiano.

Spaghetti alla Chitarra

Tradizionali...fatti ancora a mano con la "chitarra" di legno.



Scegli il formato di pasta e il condimento

Tartufo fresco

Saltiamo la pasta nel burro buono, poi, a crudo sul piatto, una grattata del nostro prezioso tartufo nero 18

Ai 2 Porcini

Il nostro tipico sugo di funghi locali. Usiamo i porcini di Castagno per il gusto e quelli di Abete per la consistenza ed il profumo 17



Ragù bianco di Coniglio

Rosoliamo il coniglio con cipolla e carota, sfumiamo con il vino bianco e poi aggiungiamo la salvia e il rosmarino... Profuma di "Domenica" 13

Ragù di Chianina, Arista e Salsiccia

Facciamo soffriggere cipolla e carota, poi rosoliamo il vitello, l'arista e la salsiccia di Palaia, aggiungiamo il pomodoro e facciamo cuocere per 4 ore 11

Brill-ante Cacio e pepe

Ci perdoneranno i Romani... noi la facciamo alla Stiana con olio, Parmigiano Reggiano DOP e pepe tostato 10'50

Col burro ma... senza salvia

Il burro buono e una grattata di parmigiano: è così che si degusta la pasta fresca in purezza... se alla salvia non puoi rinunciare, chiedicela e... salvia sia! 9'50

Ribollita 3 cavoli

Il cavolo nero, il verza e il cappuccio stufano insieme a bietole e carote... poca cipolla ma tanti fagioli che danno "sostanza". Ripassiamo tutto in padella con il pane toscano che diventa cremoso 10

I Contorni

► L'autentico Purè ◀

Con le nostre patate, bollite e poi schiacciate, un pizzico di noce moscata e burro buono per mantecare. Non sempre liscissimo ma... quello in busta lo lasciamo al supermercato 4'50

Le Patatine fritte*

Croccanti e fragranti ...a chi non piacciono?! 4'00

Insalata verde-mista 3'00

Fagioli conditi

Fagioli, olio, sale e pepe 4'00

Spinaci conditi*

Spinaci, olio, sale e pepe 4'00