Gilberto Rossi

Pepenero

CUCINA IN SAN MINIATO

ANTIPASTI – Appetizers

Terrina di coniglio, olive verdi, pack choy e salsa alla cacciatora
Rabbit Terrine, green olive, Chinese cabbage and brown sauce with mushroom and tomatoes
ALLERGENS: sedano(celery)

€. 17,00

Timballo di manzo marinato, carciofi e consistenze di parmigiano
Marineted beef tambale, artichoke and parmisan cheese consistence
ALLERGENS: sedano(celery)- latticini(milk)

€. 17,00

PRIMI PIATTI - First Corse

Cavatelli al rosmarino, spalla di maiale, cipolla rossa e aceto di melagrana
Rosemary Cavatelli, pork shoulder and pomegranate vinegar
ALLERGENS: glutine(gluten)-latticini(milk)-sedano(celery)-solfiti(suklphite)

€. 20,00

Pappardella ripiena di coda di manzo, asparagi e olio al timo
Stuffed pappardella with beef tail, asparagus and thyme oil
ALLERGENS: glutine(gluten)-latticini(milk)-sedano(celery)-uova(eggs)-solfiti(sulphite)

€. 20,00

SECONDI PIATTI - Main dishes

Faraona, cubi di sedano, cavolo romanesco, zenzero e liquirizia
Guinea fowl, little celery cube, cabbage, ginger and licorice
ALLERGENS: sedano(celery)

€. 22,00

Pancia di vitellone caramellata al pompelmo, patate affumicate e carote brasate
Caramelized veal belly with grapefruit, smoked potato and braised carrot
ALLERGENS: sedano(celery)

€. 22,00

Carne

ANTIPASTI – Appetizers

Calamaro, cous cous al nero e asparagi
Squid, ink squid cous cous, asparagus
ALLERGENS: glutine(gluten)-pesce(fish)-sedano(celery)

€. 18,00

Muffin alle erbe, caprino, pescato marinato e liquirizia
Erbs muffin, caprino cheese, marineted fish(ask to us whtat's catch of the day), licorice
ALLERGENS: glutine(gluten)-pesce(fish)-latticini(milk)-sedano(celery)

€. 18,00

PRIMI PIATTI - First Corse

Chitarrino di pasta fresca, cozze, fagioli e bottarga
Chitarrino sauted with mussel, beans and botargo
ALLERGENS: glutine(gluten)-pesce(fish)-sedano(celery)-uova(eggs)

€. 21,00

Tortelli di branzino, patate all'acciuga e guanciale
Sea bass tortelli, anchovies potato and lard
ALLERGENS: glutine(gluten)-pesce(fish)-latticini(milk)sedano(celery)-uova(eggs)

€. 21,00

SECONDI PIATTI - Main dishes

Pagro, mandorle, caffè, dragoncello, cavolfiore e zafferano
Porgy, almonds, coffee powder, terragon, cowliflower and saffron
ALLERGENS: pesce(fish)-sedano(celery)

€. 24,00

Pescato al vino rosso, scarola, carciofi e polvere di olive
Slice of fish cooked in red wine, prickly lettuce, artichoke and olive powder
ALLERGENS: pesce(fish)-sedano(celery)-solfiti(solphite)

€. 24,00

Pesce

ANTIPASTI – Appetizers

Millefoglie di cecina, pecorino, daikon e pesto di agretti
Chickpeas millefeuille, pecorino cheese, daikon and cress pesto
ALLERGENS: latticini(milk)- sedano(celery)

€. 15,00

Cannellone di riso, verdure croccanti, patate alla maggiorana e maionese vegana
Rice cannellone, crunchy vegetables, majoram potato and vegan mayonnaise
ALLERGENS: sedano(celery)

€. 15,00

PRIMI PIATTI - First Corse

Risotto al fior di latte, piselli e tartufo
(minimo due persone, tempo di cottura 20 minuti)
Risotto creamed with mozzarella cheese " fior di latte", peas and truffle
ALLERGENS: latticini(milk)-sedano(celery)

€. 16,00

Plin di cavolfiore al burro, nocciole e parmigiano
Butter couliflower plin, hazelnut and parmisan cheese
ALLERGENS: glutine(gluten)-latticini(milk)-sedano(celery)- Uova(eggs)

€. 16,00

SECONDI PIATTI - Main dishes

Biscotto al grano saraceno, cime di rapa, taccole e sambuco
Buckweat biscuit, turnip tops, mangetout and elderberry
ALLERGENS: latticini(milk)-sedano(celery)-Uova(eggs)

€. 18,00

Medaglione di fagioli all'uccelletto, prosecco e olio al curry
Medallion of "uccelletto" style beans, prosecco and curry oil
ALLERGENS: uova(eggs)-sedano(celery)

€. 18,00

Menu Degustazione

MENÙ DEGUSTAZIONE - Tasting Menu

Menù Vegetariano.
Vegetarian Menu.

€. 45,00 (senza vini) - €. 60,00 (inclusi 4 vini abbinati)

Menù di terra
"Terra" Menu

€. 50,00 (senza vini) - €. 65,00 (inclusi 4 vini abbinati)

Menù di mare
"Seafood" Menu

€. 60,00 (senza vini) - €. 75,00 (inclusi 4 vini abbinati)

Lo Chef Gilberto Rossi propone per tutti i commensali dello stesso tavolo tre menù degustazione, di sei portate, composto da i due antipasti, i due primi, un secondo fra quelli del menù scelto ed un dolce. Chef Gilberto Rossi offers for all the guests of the same table four menu 'tasting.

Tutti e tre a seconda della tipologia scelta con gli assaggi dei due antipasti, i due primi, un secondo a scelta ed un dessert a sorpresa / All three depending on the type, with two appetizers, the two first courses, a second course of your choice and a surprise dessert.

Pane artigianale e coperto €. 4,00 (artisan bread and cover €. 4.00)
Acqua minerale “San Pelligrino” o "Panna" €. 3,00

DOLCI – Desserts

Tortino di zucca con semifreddo allo zenzero e cialda all'arancia
Pumpkin pie with ginger semifreddo and orange wafer
ALLERGENI: glutine(gluten)-Uova(eggs)-latticini(milk)

€. 7,00

Crostatina di castagne e ricotta con salsa al melograno
Chestnut and chestnut tart with pomegranate sauce
ALLERGENI: Glutine(gluten)- uova(eggs)- latticini(milk)- frutta a guscio(nuts)

€. 7,00

Pera al vino rosso, noci pecan, uvetta, sfoglia e crema inglese alla cannella
Pear in red wine, pecans, raisins, puff pastry and cinnamon sauce
ALLERGENI: glutine(gluten)- Uova(eggs)- latticini(milk)- frutta a guscio(nuts)- solfiti(sulphites)

€. 7,00

Fondente al cioccolato e nocciola con composta di frutti rossi
Dark chocolate and hazelnut with red fruit compote
ALLERGENI: Glutine(gluten)- uova(eggs)- latticini(milk)- frutta a guscio(nuts)

€. 7,00

Cremino al cocco, ananas caramellato e chips di mela verde
Coconut cream, caramelized pineapple and green apple chips
ALLERGENI: glutine(gluten)- Uova(eggs)- latticini(milk)- frutta a guscio(nuts)

€. 7,00

Degustazione di tre dolci a scelta
Tasting of three desserts
ALLERGENI: secondo dessert scelti in degustazione, vedi sopra

€. 15,00

Dolci e Delizie

Vini da Dessert

Zibibbo Balanubi Terre siciliane Igt – Nicosia - Sicilia
€**. 4,00** a bicchiere
Prezzo bottiglia da 500 ml €**. 20,00**

Malvasia Balanubi Terre siciliane Igt – Nicosia - Sicilia
€**. 4,00** a bicchiere
Prezzo bottiglia da 500 ml €**. 20,00**

Moscato d'Asti Docg 2023 – Airone - Piemonte
€**. 4,00** a bicchiere
Prezzo bottiglia da 500 ml €**. 21,00**

Recioto di Soave classico Docg 2021 – Cantina di Soave - Veneto
€**. 5,00** a bicchiere
Prezzo bottiglia da 500 ml €**. 24,00**

Ramandolo Docg 2020 – Cantina Zuccolo - Friuli
€**. 5,00** a bicchiere
Prezzo bottiglia da 500 ml €**. 24,00**

Moscato di Pantelleria Kabir Doc 2022 – Donnafugata - Sicilia
€**. 6,00** a bicchiere
Prezzo bottiglia da 375 ml €**. 27,00**

Amelio Vin Santo Pisano di San Torpè '09 - Cupelli - Toscana
€**. 6,00** a bicchiere
Prezzo bottiglia da 375 ml €**. 32,00**

Vin Santo bianco dell'empolese Piazzano Doc 2010 – Piazzano - Toscana
€**. 7,00** a bicchiere
Prezzo bottiglia da 375 ml €**. 36,00**

Sautern Chateau Haut-Monteils Asc 2020 – Domaine de Monteils - Francia
€**. 9,00** a bicchiere
Prezzo bottiglia da 500 ml €**. 45,00**

Passito di Pantelleria Ben Ryé Doc 2021 – Donnafugata - Sicilia
€**. 12,00** a bicchiere
Prezzo bottiglia da 375 ml €**. 75,00**

Degustazione di tre rum "standard"
€**. 15,00**

Degustazione di tre rum "premium"
€**. 25,00**

Infusi

INFUSI BIOLOGICI - Organic Infusions

Organic Wild Berry infusion.
Ibisco, radice di liquirizia, rosa canina, ortica, ananas, mirtillo – senza caffeina.

€. 3,00

Organic African rooibos infusion.
Rooibos (tè rosso Africano) – senza caffeina.

€. 3,00

Organic lemon e ginger infusion.
Citronella, radice di zenzero, radice di liquirizia, scorza di limone – senza caffeina.

€. 3,00

Organic comforting fennel infusion.
Semi di finocchio – senza caffeina.

€. 3,00

INFUSI TULSI (basilico indiano) - Tulsi Infusions (indian basil)

Tulsi Original.
Blend di tre varietà di tulsi – senza caffeina.

€. 4,00

Tulsi Lemon Ginger.
Blend di tulsi, lemongrass e ginger – senza caffeina.

€. 4,00

Tulsi Cinnamon Rose.
Blend di tulsi, cannella e rosa – senza caffeina.

€. 4,00

Tulsi Sleep.
Blend di tulsi con erbe rilassanti – senza caffeina.

€. 4,00