

Biagio Pignatta

CUCINA E VINO

ANTIPASTI

Starters

Tagliere di prosciutto e salumi toscani,
formaggi stagionati, crostini e mostarde

24 €

*Platter of Tuscan ham and cured meats, mature cheeses,
croutons and mustards*



Carpaccio di fassona, tartufo nero, dressing
alle more e fichi di Carmignano

22 €

*Fassona beef carpaccio, black truffle, blackberry dressing
and Carmignano figs*

Frittura fiore di zucca, carciofi,
calamari e zucca

18 €

Fried courgette flowers, artichokes, squid and pumpkin



Vitello tonnato

17 €

Veal with tuna sauce



Triglia alle erbe, purè al pistacchio,
fiore di capperi

18 €

Red mullet with herbs, pistachio puree, caper flower



PRIMI PIATTI

First Courses

Mezzo paccheri in salsa ai 4 pomodori
freschi, stracciatella e basilico

19 €

*Mezzo paccheri pasta with with fresh tomatoes sauce,
stracciatella and basil*



Risotto allo zafferano, nero di seppia
e crudo di gambero rosso

24 €

Saffron risotto, cuttlefish ink raw red prawn



Ravioli mugellani freschi, burro al tartufo,
nuvola di gran mugello

20 €

*Fresh mugello ravioli, truffle butter, gran mugello nuvola
cheese*



Spaghetti fresco al ragù di cortile

18 €

Fresh spaghetti with farmyard ragù



Lasagna fresca con zucchine, fagiolini,
patate e pesto

18 €

*Fresh lasagna with courgettes, green beans,
potatoes and pesto sauce*



SECONDI PIATTI

Main Courses

Tagliata di manzo, crema di carote all'anice stellato e chips di carote 30 €

Sliced beef, cream of carrots with star anise and carrot chips

Guancia di manzo purè di patate e tartufo nero 28 €

Beef cheek with mashed potatoes and black truffle



Filetto di merluzzo crema di patate, guazzetto con pomodorini infornati 27 €

Cod fillet with potato cream, stew with baked cherry tomatoes



Fiorentina alla griglia - all'etto 7,5 €
(Non incluso in half board)

*Florentine steak - per hectogram
(Not included in half board)*

Suprema di pollo crema di zucca e funghi saltati e fondo bruno 28 €

Chicken supreme with pumpkin cream and sautéed mushrooms and pan sauce



Grigliata di pesce (tonno, salmone, gambero) con verdure e pesto 30 €

Mixed grilled fish (tuna, salmon, prawns) with vegetables and pesto sauce



Falafel di ceci, ratatouille di verdure, hummus di barbabietola 25 €

Chickpea falafel, vegetable ratatouille, beetroot hummus

CONTORNI

Sides

Spinaci saltati 8 €

Sautéed spinach

Patate al forno 7 €

Baked potatoes

Caponata di verdure 8 €

Vegetable caponata

Purè di patate 9 €

Mashed potatoes



Funghi saltati al timo 8 €

Sautéed mushrooms with thyme

DOLCI

Desserts

Pera caramellata 10 €

Caramelized Pear



Panna cotta 8 €

Panna cotta



Tartelletta crema e mascarpone e limone 9 €

Tart with mascarpone cream and lemon





PAGA QUI CON PUNTI **MELIÁREWARDS**.
Per ulteriori informazioni, rivolgersi alla reception.

PAY HERE WITH **MELIÁREWARDS POINTS**.
More information at reception.

250 ♡ = €/\$ 1

LEGENDA ALLERGENI



GLUTINE
Gluten



SOIA
Soya



**FRUTTA
A GUSCIO**
Nuts



PESCE
Fish



LATTICINI
Milk



SENAPE
Mustard



ARACHIDI
Peanuts



SESAMO
Sesame



CROSTACEI
Shellfish



UOVA
Eggs



LUPINI
Lupin



SEDANO
Celery



MOLLUSCHI
Molluscs



**ANID.SOLF.
E SOLFITI**
Sulphur
Dioxide

TUTTI I PIATTI POSSONO ESSERE CONTAMINATI DAGLI ALLERGENI IN LISTA
ALL DISHES MAY CONTAIN THE ALLERGENS IN THE LIST

coperto / cover charge
2,50 €