

ANTIPASTI

(ALLERGENI)

Carpaccio di zucchine e pecorino €13

3

Carpaccio di zucchine tagliate sottilissime, impreziosito da scaglie di Pecorino Marzolo di Scarpaccia

Tartare € 15

3

Battuta di manzo femmina al profumo di limone con olio extravergine e scaglie di piacere blu

I caci il miele e la composta €14

3-13

Selezione personale mai la stessa a seconda della stagione vi proponiamo le nostre perle accompagnate da composte di frutta o verdura e mieli di fioriture locali

Crostini di polenta € 10

1-9-12

Farina di polenta bollita lentamente poi affettata e fritta accompagnata da dadolata di verdure del nostro orto

Burrata fritta € 14

1-3-9-14

Impanata e fritta accomodata su crema di pomodoro fredda

La Pera € 14

3-9

Pera abate cotta a bassa temperatura farcita di bardiccio e formaggio Ubaldino

Tagliere € 35

1-3-9-12-13

Selezione di salumi e formaggi ricercati e Locali accompagnati da miele , con paté caldo di fegato di pollo e coccoli di pasta di pane fritti in olio

Polpettine €13

1-3-9-12-13-14

Carne bianca tritata finemente mescolata con ricotta uova e parmigiano, fritte in olio e rifatte in una salsa di pomodoro e odori a lenta bollitura

PRIMI

Ravioli all'ortica €14

3-9-14

Pasta Fatta a mano ripiena di ricotta di pecora e ortica spontanea di fiume condita con burro fuso e salvia.

Pasta fresca nel buglione di verdure €13

9-12-14

Pasta fresca all'uovo Spaghetti Pici o Maltagliati a seconda della disponibilità e dell'umore dello chef, fatti a mano e conditi con un ragù di verdure del nostro giardino seguendo i ritmi della stagione

Cappellacci dello Chef Simone €15

2-3-9-14

Ricetta creata e pluripremiata dello Chef Simone Ceccherini

Pasta fresca ripiena di bardiccio e Gran Mugello , condita con fondente di Ubaldino granella di noci nostrali e... riccioli di pera

"I Tortelli e il Ragù" €14

3-9-12-13-14

Fatti a mano uno per uno, pasta fresca ripiena di patate e "sapore" secondo tradizione casentinese pomodoro, aglio e prezzemolo, conditi con ricco ragù di carne.

APPETIZER

(ALLERGENS)

Zucchini and pecorino carpaccio €13

3

Courgette carpaccio sliced very thinly, embellished with shavings of Pecorino Marzolo di Scarpaccia

Tartare € 15

3

Lemon-scented female beef tartare with extra virgin olive oil and blue cheese flakes

Cheese, honey and compote €14

3-13

Personal selection never the same depending on the season we offer you our pearls accompanied by fruit or vegetable compotes and honeys from local flowers

Polenta crostini €10

1-9-12

Polenta flour slowly boiled then sliced and fried accompanied by diced vegetables from our garden

Fried burrata €14

1-3-9-14

Breaded and fried, served on cold tomato cream

The Pear €14

3-9

Low-temperature cooked Abbot pear stuffed with Bardiccio and Ubaldino cheese

Cutting board €35

1-3-9-12-13

Selection of refined and local cured meats and cheeses accompanied by honey, with warm chicken liver pâté and bread dough coccoli fried in oil

Meatballs €13

1-3-9-12-13-14

Finely minced white meat mixed with ricotta, eggs and parmesan, fried in oil and recooked in a slow-boiling tomato and herb sauce

FIRST COURSES

Nettle Ravioli €14

3-9-14

Handmade pasta filled with sheep's ricotta and wild river nettles, seasoned with melted butter and sage.

Fresh pasta in a vegetable casserole €13

9-12-14

Fresh egg pasta Spaghetti Pici or Maltagliati depending on the availability and the mood of the chef, handmade and seasoned with a ragù of vegetables from our garden following the rhythms of the season

Chef Simone's Cappellacci €15

2-3-9-14

Recipe created and awarded by Chef Simone Ceccherini Fresh pasta filled with Bardiccio and Gran Mugello, seasoned with Ubaldino dark chocolate, chopped local walnuts and... pear curls

"Tortelli and Ragù" €14

3-9-12-13-14

Handmade one by one, fresh pasta filled with potatoes and the traditional Casentino flavor of tomato, garlic, and parsley, topped with a rich meat ragù.

SECONDI

(ALLERGENI)

Cinghiale o Capriolo in bianco €18

3-9-12

Lui mangia cosa gli pare e piace !! Ricetta della Zia Piera
selezionato in base alla stagione venatoria

Muscolo prima di Cristoforo Colombo €20

3-9

Spezzatino di muscolo cotto lentamente in bianco con latte, cipolle e
salvia, accompagnato da erbe di stagione saltate.

Filetto € 28

Filetto da circa 250g proveniente dal nostro allevamento, frollato e ripulito manualmente.
Lo stesso animale delle nostre bistecche, nella sua espressione più tenera.
Servito con aceto balsamico di Gabriele.

Coniglio ripieno €20

3-13

Coniglio disossato e ripieno di un impasto di carne bianca funghi porcini e olive taggiasche

LA BISTECCA

Fassona x Limousine €58 al Kg

“Una razza custodita dalla famiglia Paponi da oltre cent’anni nel Pistoiese.

Nasce dall’incontro tra la Fassona Piemontese, celebre per la sua straordinaria morbidezza e magrezza, e la
Limousine, apprezzata per la finezza della fibra, il sapore intenso e l’equilibrio della marezzatura.

Una sola lombata, perché conosciamo personalmente chi li accudisce, la loro alimentazione e il modo in cui
vengono allevati.

Scottone con almeno 30 giorni di frollatura nella nostra cella dry aged.”

Lombo della settimana { Prezzo variabile in base alla frollatura alla tipologia di animale e la provenienza }

Accanto alla carne che racconta la storia della mia famiglia, ogni settimana porto a Banco a Ristoro una
selezione di lombate, vacche scottone o castrati, scelte tra allevamenti e razze provenienti da diverse parti
del mondo, seguendo passione, ricerca e qualità senza compromessi.

CONTORNI DALL'ORTO € 6

Insalata del nostro orto Fagioli cannellini
Ceci all’olio extravergine a km 0 Patate arrosto in forno
Bieta saltata con aglione

*Tutti i prodotti vengono lavorati, abbattuti e conservati nel rispetto delle normative
igienico-sanitarie vigenti, per garantire qualità, sicurezza e massima tutela del prodotto.*

SECONDS

(ALLERGENS)

Wild boar or roe deer in a white sauce €18

3-9-12

He consumes whatever he desires and enjoys! Aunt Piera's recipe is chosen according to the hunting season.

Muscle prior to Christopher Columbus €20

3-9

Slow-cooked beef stew featuring milk, onions, and sage, complemented by sautéed seasonal herbs.

Fillet €28

Fillet weighing approximately 250g, sourced from our farm, meticulously aged and hand-cleaned. The same animal as our steaks, presented in its most tender form. Accompanied by Gabriele's balsamic vinegar.

Stuffed rabbit €20

3-13

Boneless rabbit filled with a blend of white meat, porcini mushrooms, and Taggiasca olives.

THE BEEFSTEAK

Fassona x Limousine €58 per kilogram

A breed that has been preserved by the Paponi family in the Pistoia region for over a century. It originates from the fusion of the Fassona Piemontese, renowned for its exceptional tenderness and leanness, and the Limousine, valued for its delicate texture, robust flavor, and harmonious marbling. A single loin, as we are personally acquainted with those who tend to them, their diet, and their upbringing. Scottone is aged for a minimum of 30 days in our dry-aging cell.

Loin of the Week

The price fluctuates based on the aging process, the species of the animal, and its geographical origin.

In addition to the meat that narrates my family's history, each week I present to Banco a Ristoro a curated selection of loins, heifers, and castrated cattle, sourced from farms and breeds across various regions of the world, driven by passion, research, and an unwavering commitment to quality.

GARDEN SIDE DISHES €6

Garden salad
Cannellini beans
Chickpeas with extra virgin olive oil sourced locally
Oven-roasted potatoes
Sautéed chard with garlic

All products are processed, chilled, and stored in accordance with current health and hygiene regulations to guarantee quality, safety, and optimal product protection.