

*LC*

*La Collegiata*

DINNER MENU

## TASTING MENU

*Menu Degustazione*

### **Tartara**

*Tuscan beef tartare, capers & mustard, potato & thyme millefeuille*

[7, 10]

### **Pici**

*Hand-rolled Pici pasta (water & flour) in aglione tomato sauce*

[1]

### **Maialino**

*Chianti-braised pork cheek with seasonal stewed vegetables*

[12]

### **Tiramisù al Pistacchio**

*Pistachio Tiramisù*

[1, 7, 8]

*\* Il menu degustazione si intende per tutto il tavolo / For the entire table only*

**€55 p.p.**

### **Abbinamento Vini · Wine Pairing**

*4 calici di vini toscani / 4 glasses of Tuscan wines € 35*

[12]

## DALLA BOTTEGA TOSCANA

*From the Tuscan Larder*

### **Assoluto ai Tre Pomodori con Mozzarella di Bufala Maremmana**

*Three-tomato medley with Maremma buffalo mozzarella*

[7]

**15**

### **Fagioli Cannellini Stufati con Erbe Spontanee e Cicoria Ripassata**

*Stewed cannellini beans with wild herbs & sautéed chicory*

**14**

### **Selezione di Salumi Toscani con Focaccia**

*Selection of Tuscan cured meats with focaccia bread*

[1, 12]

**20**

### **Pecorini di Pienza e Artigianali**

*Pienza & artisanal Pecorino cheeses*

[7]

**20**

## ANTIPASTI

### Starters

- Tartara** 16  
**Manzo Toscano Battuto al Coltello, Capperi e Senape con Millefoglie di Patate al Timo**  
*Hand-cut Tuscan beef tartare, capers & mustard, potato & thyme millefeuille*  
[7, 10]
- Melanzana** 14  
**Cubo di Melanzane Laccata al Chianti, Mandorle e Arancia**  
*Chianti-glazed aubergine cube with almonds & orange*  
[1, 3, 7, 8, 12]
- Calamaro** 18  
**Calamaro fritto con verdure e ketchup di pomodoro riccio**  
*Fried squid with vegetables & heirloom tomato ketchup*  
[1, 5, 14]
- Farro** 14  
**Caponata di Farro con Verdure, Zucca in Agrodolce e Ceviche di Pomodori Verdi**  
*Spelt caponata with vegetables, sweet & sour squash, green tomato ceviche*  
[1]

## PRIMI PIATTI

### First Courses

- Pescato** 18  
**Chitarrina Fresca all'Uovo con Pomodoro Infornato al Timo e Cubotti di Pescato del Giorno**  
*Fresh egg chitarrina pasta with baked thyme tomato & catch of the day*  
[1, 3, 4]
- Zafferano** 20  
**Risotto allo Zafferano con Fonduta di Carote Bruciate, Formaggio del Mugello e Nipitella**  
*Saffron risotto with burnt carrot fondue, Mugello cheese & calamint*  
[7, 12]
- Cinghiale** 16  
**Pappardelle Fatte in Casa al Ragù di Cinghiale**  
*Home-made pappardelle with wild boar ragù*  
[1, 3, 9, 12]
- Ravioli** 18  
**Bottoni di Pasta alle Bietole e Formaggio del Mugello con Erbe Spontanee e Aromatiche**  
*Pasta buttons filled with chard & Mugello cheese, wild & aromatic herbs*  
[1, 3, 7]

## SECONDI PIATTI

### Main Courses

<b>Maialino</b>	24
<b>Guancia di Maialino Brasata al Chianti con Verdure di Stagione Stufate</b> <i>Chianti-braised pork cheek with seasonal stewed vegetables</i> [9, 12]	
<b>Pollo</b>	22
<b>Petto di Pollo Arrosto alle Erbe Aromatiche e Salsa alla Cacciatora</b> <i>Herb-roasted chicken breast with hunter's sauce</i> [12]	
<b>Trota Salmonata</b>	25
<b>Alla Griglia all'Alloro con Cremolato di Levistico e Lenticchie della Val d'Orcia</b> <i>Grilled salmon trout with bay leaf, lovage cremolata &amp; Val d'Orcia lentils</i> [7]	

## DALLA GRIGLIA

### From the Grill

<b>Bistecca alla Fiorentina</b>	€89 / kg
<i>Florentine T-bone steak</i>	
<b>Filetto di Manzo con Salsa ai Pepi</b>	30
<i>Beef fillet with pepper sauce</i> [12]	
<b>Crostini Toscani di Fegatelli alla Brace con Salsa alla Ghiotta</b>	16
<i>Grilled Tuscan liver crostini with 'ghiotta' sauce</i> [1]	
<b>Pescato del Giorno — Griglia / Acqua Pazza / Forno</b>	€90 / kg
<i>Catch of the day — grilled / in broth / oven-baked</i> [4]	

*In base alla disponibilità / Subject to availability*  
*Aggiunta di tartufo nero o bianco su disponibilità / Black or white truffle supplement on request*

## CONTORNI

### *Side Dishes*

<b>Patate al Forno</b> <i>Roasted potatoes</i>	7
<b>Funghi Cardoncelli Saltati al Timo</b> <i>Sautéed cardoncelli mushrooms with thyme</i>	8
<b>Erba Ripassata</b> <i>Sautéed seasonal greens</i>	7
<b>Insalata</b> <i>Green salad</i>	7

## DOLCI

### *Dessert*

<b>Le Delizie del Giorno del Nostro Pasticcere</b> <i>Pastry chef's daily delights</i> Allergeni variabili, chiedere al personale / Allergens vary, ask staff	9
<b>Cantucci con Vin Santo</b> <i>Cantucci biscuits with Vin Santo</i> [1, 3, 8, 12]	9
<b>Tagliata di Frutta di Stagione</b> <i>Sliced seasonal fresh fruit</i>	8

# LC

## La Collegiata

**Coperto, pane e olio: 3,5€**  
*Cover charge (bread & olive oil included): €3,5*

**Tutto il pesce fresco destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo viene sottoposto ad abbattimento termico (-20°) e conservato a bassa temperatura, come previsto dal vigente regolamento CE853/2004. Alcuni alimenti potrebbero essere stati sottoposti a congelamento.**

*All fresh fish intended to be consumed raw or almost raw is chilled to -20°C and stored at a low temperature, as required by current EC Regulation 853/2004. Some foods may have been frozen.*

## ALLERGENI

### *Allergens*

1 **Cereali contenenti glutine** / *Cereals containing gluten*  
2 **Crostacei** / *Crustaceans*  
3 **Uova** / *Eggs*  
4 **Pesce** / *Fish*  
5 **Arachidi** / *Peanuts*  
6 **Soia** / *Soybeans*  
7 **Latte** / *Milk*

8 **Frutta a guscio** / *Nuts*  
9 **Sedano** / *Celery*  
10 **Senape** / *Mustard*  
11 **Semi di sesamo** / *Sesame seeds*  
12 **Anidride solforosa e solfiti** / *Sulphur dioxide and sulphites*  
13 **Lupini** / *Lupin*  
14 **Molluschi** / *Molluscs*

**Gli allergeni indicati sono indicativi. Per allergie gravi informare il personale.**

*Allergen info is indicative. For severe allergies, please notify our staff.*

**La Collegiata - BZAR hotels | Località La Strada 27, 53037 - San Gimignano (SI)**