



## UN ESTRATTO DELLA TRADIZIONE TOSCANA FROM TUSCAN TRADITION

### L'ORTO DI SAN FELICE

PARTE DELLE MATERIE PRIME PROVENGONO DAL NOSTRO ORTO FELICE. GRAZIE AL PROGETTO FILANTROPICO DI FONDAZIONE **UMANA MENTE** DEL GRUPPO ALLIANZ, GLI ANZIANI, SOTTO LA GUIDA DELLO STAFF DI AGRICOLA SAN FELICE, DIVENTANO I MAESTRI CAPACI DI FAR RISCOPRIRE LE ESSENZE, LE TECNICHE E GLI USI DELL'ARTE DELL'AGRICOLTURA TOSCANA ALLE PERSONE CON DISABILITÀ, AI GIOVANI E AI BAMBINI DELLE SCUOLE DEL TERRITORIO.

Part of the raw materials come from our "Orto Felice" kitchen garden. Thanks to the **UMANA MENTE** Foundation, an Allianz Group philanthropic project, the elderly, under the guidance of San Felice's staff, become the masters who, with their experience let people with disabilities, young individuals and children from local schools, rediscover the essence, techniques and practices of the Tuscan agricultural art.

---

PER ALLERGIE O INTOLLERANZE SPECIFICHE SI PREGA DI RIVOLGERSI AL PERSONALE. ALCUNI PIATTI O BEVANDE POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI 14 ALLERGENI INDICATI DAL REGOLAMENTO UE N.1169/2011. PER QUALSIASI INFORMAZIONE È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO // I PIATTI O GLI INGREDIENTI INDICATI NEL MENU SONO CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE OPPURE SONO SOTTOPOSTI IN LOCO AD ABBATTIMENTO A TEMPERATURA NEGATIVA PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04.

For allergies or specific intolerances, please contact the staff. Certain dishes or beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation n.1169/2011. For further information, please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request // The dishes or ingredients shown on the menu are frozen or frozen at the origin by the manufacturer or are subjected to on-site abatement at a negative temperature to guarantee their quality and safety, as described in the procedures of the Haccp Plan pursuant to EC Regulation 852/04.

## ANTIPASTI

### STARTER

LA PAPPÀ AL POMODORO DI SEMPRE, STRACCIATELLA, CAPPERI E MENTA **V**  
Tuscan tomato soup, stracciatella, capers and mint

---

POLPO ALLA GRIGLIA, GAZPACHO E PISTACCHI **NG**  
Grilled octopus, gazpacho and pistachio

---

CROSTINO NERO TOSCANO AL VINSANTO E ARANCIA  
Tuscan liver "crostino" with Vinsanto and oranges

---

MOZZARELLA DI BUFALA TOSCANÀ CON FUNGHI MARINATI **V**  
Tuscan buffalo mozzarella with marinated mushrooms

---

TARTARE DI MANZO E BATTUTO MEDITERRANEO **NG**  
Beef tartare with Mediterranean herbs

---

## TAGLIERI DI ARTIGIANATO TOSCANO

### FROM TUSCAN ARTISANS

SELEZIONI DI SALUMI, MOSTARDA E GIARDINIERA **NG**  
Cold cuts selection, mustard and vegetable giardiniera

---

FORMAGGI DI BUFALA E PECORINI, MIELE E CONFETTURE DI SAN FELICE **V**  
Buffalo and sheep cheeses, honey and San Felice confitures

---

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI **NG**  
Cold cuts and cheese selection

---

**NG** SENZA GLUTINE / NO GLUTEN

**V** VEGETARIANO / VEGETARIAN

## VEGETALI

### OUR VEGETABLES

A seconda della disponibilità, elaborati con ortaggi raccolti nell'orto di San Felice.

*From San Felice garden to your table, according to availability.*

---

INSALATA CON PECORINO, PERE E NOCI **V** **NG**

Salad with sheep cheese, pear and walnuts

---

CAPONATA DI VERDURE CON UVETTA E BASILICO **V** **NG**

Caponata (sweet and sour vegetables) with raisin and basil

---

RADICCHIO SALTATO CON RICOTTA DI BUFALA, **V** **NG**

TIMO, MIELE E NOCCIOLE

Sautèed radicchio with buffalo ricotta, thyme, honey and hazelnuts

---

INSALATA CON BLU TOSCANO, ZUCCA ARROSTO, **V** **NG**

RUCOLA E SEMI DI ZUCCA

Salad with Tuscan blue cheese, roasted pumpkin, rocket and pumpkin seeds

---

## CONTORNI

### SIDE DISHES

VERDURE AL CARTOCCIO **V** **NG**

Vegetables cooked in foil

---

PURÈ DI PATATE GRATINATO **V** **NG**

Gratinated potato purée

---

FAGIOLI CANNELLINI ALL'OLIO DI SAN FELICE **V** **NG**

Cannellini beans with San Felice extra virgin olive oil

---

VERDURE ALLA GRIGLIA **V** **NG**

Grilled vegetables

---

**NG** SENZA GLUTINE / NO GLUTEN

**V** VEGETARIANO / VEGETARIAN

## PASTA

PICI CACIO E PEPE 

Pici with cacio e pepe

---

GARGANELLI CON STUFATO DI CONIGLIO E OLIVE TAGGIASCHE

Garganelli with rabbit stew and Taggiasca olives

---

TROFIE CON MELANZANE, MANDORLE E POMODORI SECCHI 

Trofie with eggplant, almonds and sun dried tomatoes

---

RAVIOLI DI ANATRA AL BURRO CON SCORZETTA DI AGRUMI

Duck ravioli with butter and citrus

---

PAPPARDELLE FRESCHE AL RAGÙ DI CINGHIALE

Home made pappardelle with wild boar ragout

---

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON FINOCCHIONA E TACCOLE

Spaghetti Carbonara with finocchiona salami and snow peas

---

GNOCCHI VERDI CON CREMA DI ZUCCHINI E PECORINO 

Green gnocchi with zucchini cream and pecorino cheese

---

 SENZA GLUTINE / NO GLUTEN

 VEGETARIANO / VEGETARIAN

## LA GRIGLIA

FROM THE GRILL

FIorentina di Chianina 

Per due persone - Tagliata al tavolo  
*Serves two - Carved tableside*

---

SPiedino misto di carni

Mixed meat skewer

---

GALLETTO MARINATO ALLA BIRRA

Cockerel marinated with beer

---

HAMBURGER DI CHIANINA, PECORINO, POMODORI E CIPOLLE

Chianina beef burger, pecorino, tomatoes and onions

---

## SECONDI

MAIN COURSES

AGNELLO, MELANZANE E MENTA 

Lamb, aubergines and mint

---

PEPOSO COTTO NEL CHIANTI CLASSICO DI SAN FELICE 

Beef stewed in San Felice Chianti Classico wine

---

PESCATO DEL GIORNO 

Fish of the day

---

 SENZA GLUTINE / NO GLUTEN

 VEGETARIANO / VEGETARIAN

## PIZZE DAL FORNO A LEGNA

PIZZA FROM WOOD OVEN

Le nostre pizze sono cotte in forno a legna, con impasti a lunga lievitazione che le rendono più leggere e digeribili. Scegliamo i migliori ingredienti per condirle e come tocco finale un filo di Olio Extravergine di oliva di San Felice.

*Our Pizzas are baked in wood oven, with long leavened dough that makes them lighter and easier to digest. We choose the best ingredients to season them and, as a final touch, a drizzle of San Felice Extra Virgin olive oil.*

### BIANCHE / WITHOUT TOMATO SAUCE

CIACCINO AL ROSMARINO E OLIO EVO 

Focaccia with rosemary and olive oil

---

MOZZARELLA, POMODORINI ARROSTO E GAMBERI

Mozzarella, roasted cherry tomatoes and prawns

---

PANCETTA, PORCINI, PECORINO E MENTUCCIA

Pancetta, porcini mushrooms, pecorino and mint

---

PROSCIUTTO DI CINTA SENESE, FICHI E NOCI

Cinta Senese ham, figs and walnuts

---

### ROSSE / WITH TOMATO SAUCE

LA MARGHERITA CON MOZZARELLA DI BUFALA 

Margherita with Tuscan buffalo mozzarella

---

PROSCIUTTO, BURRATA E RUCOLA

Ham, burrata cheese and rucola

---

ZUCCA AL FORNO, PESTO DI POMODORI SECCHI E TALEGGIO 

Baked pumpkin, dried tomato pesto, taleggio cheese

---

MELANZANE, MOZZARELLA, PROVOLA AFFUMICATA E BASILICO 

Eggplant, mozzarella, smoked provola and basil

---

 SENZA GLUTINE / NO GLUTEN

 VEGETARIANO / VEGETARIAN

## DOLCE FINALE

### DESSERT

CROSTATATA DI FICHI  
CON GELATO ALLA VANIGLIA SALATA E MOSTO COTTO  
Fig tart with salted vanilla ice-cream and cooked grape must

---

TIRAMISÙ


---

FETTUNTA DOLCE CON GELATO ALLA RICOTTA LOCALE  
Sweet Fettunta with Tuscan ricotta ice-cream

---

CANNOLI ALLA SICILIANA E GELATO AL PISTACCHIO  
Sicilian cannoli with pistachio ice-cream

---

CROSTATATA AL CIOCCOLATO, NOCCIOLE   
E SORBETTO AL LAMPONE  
Chocolate tart, hazelnuts and raspberry sorbet

---