

Offriamo un menù pensato per valorizzare il nostro territorio e quello che ci offre la terra giorno per giorno.

Troverete solo ingredienti di giornata lavorati al momento.

Qui produciamo verdure, carni, uova, latte, formaggi, miele, olio e vini biodinamici, lavorando in sintonia con la Natura.

Sperando che questo possa trasmetterti parte della nostra filosofia di vita, buona degustazione e grazie per averci scelto



### Menù del Giorno Cena 24/11/25

# Antipasti (Starters)

- Ribollita (glutine, sedano)) € 13,00 (vegetables soup allergens: gluten, celery)
- Arista di maialino nero della Cerreta servita con maionese all'aglio arrosto e la nostra giardiniera (uova, sedano) € 15,00

(Roasted Cerreta black pork with roasted garlic mayonnaise and pickled vegetables - allergens: egg, celery)

★ Tagliere di Salumi di Suino Nero e Formaggi della Cerreta (lattosio) € 22,00 (Homemade salami and cheese plate - allergen: lactose)

## Primi Piatti (First Course)

Vellutata di finocchi e patate servita con crostini di pane (glutine, sedano)
€ 15,00

(Fennels and potatoes cream soup with croutons - allergens: gluten, celery)

 Gnocchi di zucca dell'orto con guanciale di maialino nero della Cerreta, fonduta di formaggio della Cerreta, nocciole tostate e pepe nero (glutine,lattosio) € 17.00

(Pumpkin dumplings with Cerreta black pork bacon, Cerreta cheese fondue, toasted hazelnuts and black pepper - allergen: gluten,lactose)



## Secondi Piatti (Main Course)

Stracotto di manzo maremmano della Cerreta con bietola saltata <sup>(sedano)</sup>
€ 19.00

(Stewed Cerreta beef with sauteed chard - allergen: celery)

- Cavolo strascicato con olive nere toste servite in terrina € 19,00 (Stew cabbage with black olives allergens: none)
- Fegatello di maialino nero della Cerreta con rape € 19,00 (Cerreta black pork liver with turnip allergens:none)
- Francesina di manzo lesso di manzo maremmano della Cerreta rifatto con cipolle <sup>(sedano)</sup> € 19,00

(Boiled Cerreta beef with onions - allergens: celery)

- ★ Bistecca di Vitellone Maremmano con contorno € 80,00/kg (Maremmano veal steak with side dish allergens: none)
- ★ Bistecca di Maialino Nero della Cerreta con contorno € 60,00/kg (Black Cerreta Pork steak with side dish allergens: none)

## Dessert (Dessert)

- Torta di cacao (lattosio uova glutine) € 7,00 (Cocoa cake allergens: lactose,egg,gluten)
- Pasticceria secca (glutine,frutta a guscio,uovo,lattosio) € 7,00 (Assorted dried pastry allergens: gluten, nuts,egg,lactose)
- Cantuccini e Rosato della Cerreta (glutine,frutta a guscio,uovo,solfiti) € 7,00 (Cantucci biscuits with Cerreta Rosè allergens: gluten,nuts,egg,sulphites)

Pane e coperto: € 2,00 (solo menù alla carta) - Cover charge: € 2,00 per person (only menù à la carte) Il menù Mezza Pensione e il Menù Essenza includono un antipasto, un primo, un secondo e un dessert tra quelli contrassegnati con il simbolo ○ (Half board includes one appetizer, one first course, one main course and one dessert with this symbol ○)

★ I piatti contrassegnati dall'asterisco non sono inclusi nei due menù ma sono disponibili come extra con relativo addebito. (Dishes with this symbol ★ are not included therefore an extra cost will be charged)

Tra parentesi sono indicati gli allergeni. Per ulteriori chiarimenti chiedere al personale di sala



## Carta dei Vini Biodinamici

(tutti i vini sono prodotti dalla nostra azienda Podere La Cerreta)

### La nostra bollicina

"Cerreta Rosato" Vino Spumante Brut (Cabernet Sauvignon, Merlot) 11% vol. calice € 5,00 - bottiglia € 19,00

### Il nostro bianco

"Matis" - 2023 Bianco IGT Toscana (Vermentino in purezza) 12,5% vol. calice € 5,00 - bottiglia € 19,00

### I nostri rossi

"Solati̇̀o della Cerreta" - 2022 Rosso IGT Toscana (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Colorino, Foglia Tonda, Barsaglina) 13,5% vol. calice € 3,50 - bottiglia € 16,00

> "Rio de' Messi" - 2020 Rosso IGT Toscana (Cabernet Sauvignon e Merlot) 14% vol. calice € 7,00 - bottiglia € 27,00

"Spargivento" - 2022 Rosso IGT Toscana (Colorino, Foglia Tonda, Barsaglina) 12,5% vol. calice € 7,00 - bottiglia € 27,00

> "Stancavizi" - 2020 Rosso IGT Toscana (Sangiovese) 13% vol. calice € 8,00 - bottiglia € 31,00

Vino "della Botte"  $\frac{3}{4}$  € 7,00 - ½ € 5,00 - ¼ € 3,00 - calice € 2,00

Acqua Microfiltrata € 1,00 Vini aromatizzati & liquori della casa € 5,00 Vin Santo € 8,00 Caffè € 1,00 - Orzo € 1,50 - Ginseng € 1,50 - Tisana € 2,50



#### INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

- 1) Cereali contenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio
- 8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, e prodotti derivati)
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
- 10) Senape e prodotti a base di senape
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di mollusco

Per la lista degli allergeni presenti nei singoli piatti rivolgersi al personale di sala.