



ANTIPASTI

- *Tagliere "LA RIPADORO"*

Selezione di affettati Toscani e di Cinta Senese di Guido Nenna, Mortadella di Cinghiale al Tartufo, miele in culla e selezione della settimana di Formaggi Locali BioDinamici ed affinati (5,7,8,11,12) *gluten free*

(per 2 pax) _____ 39,00 €
 (per 1 pax) _____ 20,00 €

- *Degustazione di formaggi "LA RIPADORO" (5,7,8,11,12) gluten free*

Selezione della settimana di Pecorini e formaggi freschi e stagionati locali, biologici, biodinamici, affinati e 'miele in culla'(per 1 pax) _____ 22,00 €

(per 2 pax) _____ 28,00 €

- *Il Fritto di Cortile Lollipop* di faraona e sedano rapa, Gallo nero con panatura al

carbone e coniglio croccante, quenelle di melanzana, peperone piccante e salsa verde

e maionese allo zenzero home made (1,3,7,8,11,12) _____ 20,00 €

- *Le pallotte della Ripadoro*: pasta di pane fritta ripiena di battuta a coltello di Chianina

con erbe aromatiche e maionese homemade al tartufo _____ 19,00 €

(1,3,7,12) (possibile versione *gluten free*)

- *Uovo nel carciofo* : cuore di carciofo in cbt con uovo a 63°, formaggio biodinamico

dell'az.agricola L'Avvenire di Terricciola alla piastra, crema di porri e tartufo nero locale

(3,7,12 *vegetariano*) _____ 20,00 €

- *Gemelli diversi*: Anello croccante con prosciutto di petto d'oca affumicato e peperone

su letto di yogurt all'erba cipollina e basilico, brisé salata al carbone con maionese al

finocchietto, petto d'anatra in CBT e agrumi (1,3,7,9,12) _____ 18,00 €

PRIMI

- *Il Pappardellone*: Pappardelle homemade "30 uova" al ragù bianco di Cinta senese,

pomodori secchi e pinoli italiani (1,3,5,8,9,12) _____ 18,00 €

- *Tagine* : Risotto della maremma con crema di fragole e stracotto di pecora in tajine di

terracotta su brace(7,9,12) _____ 20,00 €

- *Il Tortellone*: ripieno di porcini con fonduta di formaggio 24 mesi sotto foglia di

castagno (1,3,5,7,8,9,12) _____ 18,00 €

con aggiunta di tartufo fresco stagionale e nocciole _____ 22,00 €

- *Gyoza Vegan* alla piastra ripieni di cavolo cappuccio, cipollotto, zenzero e zucchine

con salsa agrodolce (1,9,11,12 *vegan*) _____ 18,00 €

- *Al Pascolo*: Tagliatellina homemade al cacao 100% con ragù bianco d'agnello, kefir e

composta di albicocche della nostra az.agricola(1,9,11,12) _____ 20,00 €



SECONDI

- Il Bisteccone: bistecca in costata o di collo di Limousine dell'az.agr. Gambicorti di Chianni alla brace con verdure al cartoccio sottocenere

Gluten free (12) _____ 70,00 €/kg

- demi glace aromatica (7,9,12) _____ + 10,00 €

o - lardo e tartufo nero locale _____ + 10,00 €

- Guancia di Vitello stracotta nel vin Rosso di Terricciola Vicerè, il suo fondo, su terrina di patate e giardiniera home made di ortaggi della nostra az.agr.

(gluten free 7,9,12) _____ 24,00 €

-La Bombetta: Zucchina bombetta ripiena di spezzatino di soia e verdure dell'orto, la sua crema e tuile vegetali croccanti _____ 20,00 €

- Il Girarrosto: piccione e quaglia toscani, completamente disossati, cotti lentamente al nostro girarrosto e accompagnati da un rosti di patate viole, insalatina di carote

croccanti allo zenzero (1,5,6,8,9,10,11,12) _____ 28,00 €

- 'Che ne sai tu di un campo di grano' : polenta rustica fritta con cuore di salsa bernese e anello di battuta a coltello di Chianina dell'az.agr.Gambicorti di Chianni con noci, foglie di capperi e pesto di tarassaco ed ortica(1,3,6,7,8,12) _____ 26,00 €

-Maialino: Maialino toscano cotto a bassa temperatura, finocchi gratinati, crema di patate, aglio nero, chutney di mele antiche di Chianni e popcorn di cotenna (1,5,7,8,9,12)

_____ 26,00 €

**

CONTORNI

- Pata Fonda o Larda (7) _____ 6,00 €

- Pata Tarfa con maio homemade(3,2,14) _____ 6,50 €

- Patatine fritte _____ 6,00 €

- Orto Mio: verdure del giorno(5,8) _____ 6,00 €

- Tris di Pate (fonda, tarfa, larda) _____ 12,00 €

*** Per i clienti che usufruiscono dei nostri Pacchetti promozionali, l'aggiunta di Tartufo nero locale, ha una maggiorazione extra sul prezzo di € 12 a porzione e la bistecca non fa parte dei pacchetti.

** In caso di allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al personale addetto prima dell'ordinazione.

*coperto _____ 3,00€



CARTA DEI DESSERT

- **Sotto il Castagno:** rivisitazione moderna del Castagnaccio. Tacos croccante ripieno di gelato alle castagne con uvetta e spuma di ricotta biodinamica del Poggione di Lajatico con pinoli di San Rossore e marroni di Rivalto tostati (1,3,5,7,8)
- **Alveare 2.0 :** crumble al limone e sale maldon, lemon curd, gelato al kefir e miele millefiori della nostra az. agr., e gel al limoncello (3,7,12)
abbinamento consigliato Amaro Sesto Senso
- **Coppa Ciocco Pop:** gelato al cioccolato coltivato al latte Noelya con caramello al burro salato e pop corn (gluten free 3,6,12)
- **Coppa Caffè:** gelato al cioccolato coltivato al latte Noelya con crema al caffè e gelatine di sambuca (gluten free 3,6,12)
- **Pozzo di Aladino :** base di biscotto al cacao e pistacchio, con diverse consistenze di pistacchio e albicocche al cardamomo (3,6,7 gluten free)
abbinamento consigliato Arancello Morelli
- **L'indeciso:** una sinfonia di creme che unisce la torta della nonna con la torta di mele e la creme brulè (1, 3,5,6,7,8,12)
abbinamento consigliato Vin Santo Sorelle Palazzi
- **Il Talismano:** Ricamo di Mousse al cioccolato fondente ripiena di confettura al peperone rosso e giallo, sfera all'aceto balsamico e "cornetto" di biscotto al peperoncino (gluten free 7,8)
abbinamento consigliato Brandy Riserva Morelli
- **Una Rosa Per te:** panna cotta con cuore di composta homemade di fragole biologiche di Pep, az.agricola Colle di Chianni (gluten free 5,7,8)

Il dolce agricolo

- **Il Campo:** tris di ortaggi che diventano dolci consistenze dai sapori del fieno e camomilla, della melanzana con il cioccolato fondente e della zuccina che riequilibra grazie allo yogurt, il basilico e la menta, elementi di sapore particolari posati su un terriccio di crumble di biscotto. (gluten free 3,5,6,7,8)
abbinamento consigliato Choco Drink Amaro Sesto Senso di Calci

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Dessert _____ | 8,00 € |
| ABBINAMENTO Ripadoro al dessert _____ | 6,00 € |
| Altri ABBINAMENTI al dessert _____ | 12,00 € |

OGNI NOSTRO DOLCE È HOME MADE, IDEATO E REALIZZATO DALLA RIPADORO

LEGENDA ALLERGENI

Troverete, appeso nella sala principale, il quadro degli allergeni con le descrizioni più precise in merito.

In caso di allergie e/o intolleranze comunicarlo tempestivamente all'addetto di sala. Vi verrà consegnato il menù specifico con l'indicazione degli allergeni presenti in ogni nostra portata del menù.

La nostra cucina è dotata di abbattitore ed ogni ingrediente e preparazione vengono sottoposti a processo di abbattimento della temperatura controllato.



❄️ Alcuni prodotti od ingredienti possono essere congelati all'origine, rigenerati e/o abbattuti secondo la norma vigente, tramite abbattitore per garantirne la sicurezza alimentare come da Reg.CE 852/04 e 853/04

BUON APPETITO!!!

La Ripadoro Staff