La Ripadoro
Agri Ristorante

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
(*per 1 pax*) 20

-*Degustazione di Formaggi 'La Ripadoro'* (5,7,8,11,12)*gluten free*
Selezione della settimana di Pecorini e Formaggi freschi e semistagionati locali, biologici, biodinamici, affinati e 'miele in culla'(per 1 pax) 22
(per 2 pax) 28

-*Le pallotte* della Ripadoro: pasta di pane fritta ripiena di battuta a coltello di Limousine con erbe aromatiche e maionese homemade al tartufo 19

- *Pagnottina* homemade con farina di grani antichi di Chianni 'La Casavecchia' al pepe e finocchio selvatico, ripiena di zuppa di cipolle della nostra azienda agricola e gocce di erborinato (1,3,7,12) 16

-*L'Angus al pascolo*:diverse consistenze di Angus Marinato con cereali, formaggio filante di capra e spiedino pane e salvia (1,3,7,12) 20

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

-*Lo Gnudo*: quenelle di erbe selvatiche spontanee del parco della villa e primosale biodinamico su letto di erborinato (1,3,7,12) 17
-versione Tartufata 22

- *Anima*: risotto della Maremma agli asparagi selvatici e non della nostra az. agricola, animelle saporite ed aria di midollo(7,6,9,12) 23

-*Cecino*: rivisitazione contemporanea della tradizionale pasta ceci e patate accompagnata dalla storica schiacciata 'coi ciccioli'(1,3,7,12) 17

–*Il Casoncello*: raviolo homemade rustico di farina di castagne ripieno di ragù di cinghiale toscano, castagne e pesto di verza(1,9,11,12) 22

La Ripadoro
Agri Ristorante

SECONDI

- *Il Bisteccone*: bistecca in costata alla brace di Limousine dell'Az. Agricola Gambicorti di Chianni con verdure di stagione al kg *Gluten free (12)* 70
- *demi glace* aromatica (7,9,12) + 10
o - *lardo e tartufo nero locale* + 10

- *Guancia di Vitello* stracotta nel vino 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

-*Il Maialino* : maialino toscano cotto a bassa temperatura, pop corn di cotenna e radicchio della nostra az.agr. piastrato(3,9,12) 26

-*L'uovo nel carciofo*: Cuore di carciofo fritto con uovo a 62°, nido di kataifi su letto di baccellone fuso(1, 7,9,12) 20

- *La Bistecchina Dolce Forte*: carrè e salsiccina homemade di cinghiale toscano alla brace con cipolla caramellata al cioccolato ed insalata di cappuccio (12) 24

**

ACCENTI DI CAMPAGNA

- Pata Fonda o Larda (7) 6
- Pata Tarfa con maio homemade(3) 7
- Orto Mio: verdure del giorno(5,8) 6
- Tris di Pate (fonda, tarfa, larda)(3,7) 12

*** *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 e non può essere soggetta a scontistiche di nessun tipo incluso TF.*
** *In caso di allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al personale addetto prima dell'ordinazione.*

**coperto* 3,50€

CARTA DEI DESSERT

- ***Castan'ghiaccio :*** *Ode al castagnaccio. Gelato artigianale alle castagne, polvere di rosmarino, pinoli tostati, uvetta, gocce di OlioBono , gelèe al Gin Ripadoro ai marroni di Rivalto e cialda integrale al miele di castagno* (1,3,5,7,8)
  abbinamento consigliato Gin Tonic Rivalto Ripadoro

- ***Colom.. brrr...a :*** *Gelato artigianale crema alla Colomba, arancia candita e croccante alla mandorla* (1,3,5,7,8)
  abbinamento consigliato AMARIVALTO

- ***Linfa :*** *lemon curd al lime du brisèe alla mandorla e petali di meringa flambè* (1,3,5,6,7,8,12)

8

I dolci 'WOW'

- ***Terapia di Gruppo:*** *Mandorle, arachidi e prugne che cercano di andare d'accordo in un guscio di frolla.* (1,3,5,6,7,8,12)

- ***Minecraft :*** *mousse al pistacchio con cuore di composta al lampone, pandispagna al lampone e glassatura a specchio al pistacchio* (gluten free 5,6,7,8)
  abbinamento consigliato Amaro 'Sesto Senso'- Calci

10

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