

Il Menu è servito dalle ore **18.00** alle ore **22.00**

Menu served from 06.00 p.m. to 10.00 p.m.

La Taverna by the Pool *Dinner*


CASTELLO DEL NERO
HOTEL & SPA

 LEADING
HOTELS®

*Executive Chef & Head of department F&B
Giovanni Luca Di Pirro*

AVVISO IMPORTANTE / IMPORTANT NOTICE

SE E' ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, CI INFORMI E LE INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI. IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW AND WE WILL TELL YOU WHICH FOOD AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



1. Frutta a guscio – *Nuts*
- 2.. Arachidi e prodotti a base di arachidi – *Peanuts and products thereof*
3. Lupini e prodotti a base di lupini – *Lupin and products thereof*
4. Latte e prodotti a base di latte – *Milk and products thereof*
5. Uova e prodotti a base di uova – *Eggs and products thereof*
6. Pesce e prodotti a base di pesce – *Fish and products thereof*
7. Molluschi e prodotti a base di molluschi – *Shellfish/Molluscs and products thereof*
8. Crostacei e prodotti a base di crostacei – *Crustaceans and products thereof*
9. Soia e prodotti a base di soia – *Soya beans and products thereof*
10. Cereali contenenti glutine – *Cereals containing gluten*
11. Semi di Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo – *Sesame seeds and products thereof*
12. Sedano e prodotti a base di sedano – *Celery and products thereof*
13. Senape e prodotti a base di senape – *Mustard and products thereof*
14. Anidride solforosa e solfiti – *Sulphur dioxide and sulphites*

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). Therefore, the possibility that food has been exposed to other food products, including other allergens, cannot be excluded.

PER INIZIARE.../ TO START...



Gamberoni imperiali su crema di fagioli zolfini all'Uccelletta <i>Prawns on a zolfini beans sauce Uccelletta style</i>	€ 30,00
Tagliere Toscano con prosciutto crudo, salumi e coccoli <i>Tuscan ham, local cold cuts and bread puffs</i>	€ 28,00
Baccalà Morro alla fiorentina <i>Morro cod variation Florentine style</i>	€ 30,00
Sformatino di porri con crema di parmigiano <i>Leeks flan with Parmesan cheese cream</i>	€ 25,00
Carpaccio di manzo marinato con pomodorini secchi, mandorle, rucola, pecorino di grotta e origano <i>Marinated beef carpaccio with dried tomatoes, almonds, rocket salad, pecorino di grotta cheese and oregano</i>	€ 30,00
Carabaccia con crostini di pane casareccio <i>Tuscan onion soup with handmade toasted bread</i>	€ 25,00
Selezione di pecorini Toscani da produttori locali con composte di frutta <i>Selection of Tuscan pecorino cheeses from selected local producers and jams</i>	€ 25,00

PASTA E RISO/*PASTA AND RICE*

Straccetti di pasta fresca al ragout di cinghiale <i>Hand made straccetti pasta with wild boar ragout</i>	€ 28,00
Spaghetti Pastificio Felicetti con pomodoro fresco e basilico <i>Spaghetti Pastificio Felicetti, fresh tomato and basil</i>	€ 25,00
Pici tirati a mano con ragout di anatra del Valdarno, pomodorini, funghi cardoncelli e pecorino <i>Pici pasta, Valdarno duck ragout, cherry tomatoes, cardoncelli mushrooms, pecorino sheep cheese</i>	€ 28,00
Riso Carnaroli mantecato alla zucca gialla e pecorino <i>Carnaroli rice creamed with pumpkin and pecorino sheep cheese</i>	€ 28,00
Tagliatelle fatte in casa con gamberoni e carciofi <i>Hand made tagliatelle pasta with king prawns and artichokes</i>	€ 28,00
Ravioli di patate con ragù di Chianina <i>Ravioli pasta made with potatoes and Chianina beef ragù</i>	€ 30,00

DOLCI/*DESSERTS*

Tiramisù	€ 15,00
Torta ricotta e pere <i>Cottage cheese and pears tarte</i>	€ 15,00
Zuccotto alla Fiorentina con ricotta e cioccolato <i>Zuccotto Florentine style, cottage cheese and chocolate</i>	€ 15,00
Torta d'autunno alla zucca <i>Fall cake with pumpkin</i>	€ 15,00
Selezione di gelati e sorbetti con tagliata di frutta <i>Selection of homemade sorbets served with sliced fresh fruit</i>	€ 15,00
Cantucci e Vin Santo <i>Homemade Cantucci biscuits, Vin Santo sweet wine</i>	€ 15,00

PIZZA

Margherita (pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico) <i>(tomato, fresh mozzarella cheese and basil)</i>	€ 14,00
Prosciutto crudo e Bufala (pomodoro, mozzarella di Bufala, prosciutto crudo Toscano) <i>(tomato, fresh Buffalo mozzarella cheese and Tuscan ham)</i>	€ 16,00
Quattro Stagioni (pomodoro, mozzarella fior di latte, olive nere, carciofini, funghi e prosciutto crudo Toscano) <i>(tomato sauce, fresh mozzarella cheese, black olives, artichokes, mushrooms and Tuscan ham)</i>	€ 18,00
Salame piccante (pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante) <i>(tomato, fresh mozzarella cheese, spicy salami)</i>	€ 16,00
Pizza Veg (pomodoro, zucchine, asparagi, carote, fagiolini, peperoni, piselli e stracchino di riso) <i>(tomato, zucchini, asparagus, carrot, green beans, peppers, peas and rice stracchino fresh cream)</i>	€ 20,00
Pizza Catello del Nero 5 gusti Gourmet (pomodoro: funghi e tonno scottato; verdure alla griglia; gamberi e guacamole; Margherita; prosciutto crudo con mozzarella di bufala e Parmigiano) <i>Pizza Castello del Nero 5 Gourmet toppings (tomato: mushrooms and seared tuna fish; grilled vegetables; red Prawns and guacamole; Margherita; Tuscan ham, fresh buffalo mozzarella, Parmesan cheese)</i>	€ 25,00

PESCE E CARNE / FISH AND MEAT

Costata tagliata di manzo alla griglia con fagioli e rapini saltati in padella <i>Grilled sliced Tuscan steak with beans and sautéed turnip tops</i>	€ 38,00
Stracotto di guancia di manzo al vino Chianti con crema di patate e verza brasata <i>Stewed beef cheek with Chianti red wine, potatoes cream and braised Savoy cabbage</i>	€ 35,00
Tacchinella con funghi d'autunno, zucca e polenta toscana <i>Small turkey with autumnal mushrooms, pumpkin and Tuscan polenta</i>	€ 30,00
Scamerita di Cinta Senese Con patate e olive alla Toscana <i>Cinta Senese pork Coppa with potatoes and olives Tuscan style</i>	€ 40,00
Branzino all'isolana <i>Sea bass fillet in a Mediterranean sauce</i>	€ 40,00

LA FIORENTINA ALLA GRIGLIA T-BONE STEAK FROM THE GRILL

Bistecca alla Fiorentina con spinaci saltati all'aglio e fagioli zolfini
T-Bone steak Florentine style, sautéed spinach and zolfini beans
(peso minimo/minimum weight 1-1,2 kg/2,2-3,0 lbs.)
€ 9,00 all'etto/per 100 grams

La vostra Bistecca / About your steak

AL SANGUE <i>RARE</i> Very red, lightly cool center	–	MEDIA ROSSA <i>MEDIUM RARE</i> Red, warm center	–	MEDIA ROSA <i>MEDIUM</i> Pink center	–	BEN COTTA <i>WELL DONE</i> Well cooked, no pink
---	---	--	---	---	---	--

MENU DEGUSTAZIONE
I CLASSICI
TASTING MENU
THE CLASSICS

Tagliere Toscano con prosciutto crudo, salumi e coccoli
Tuscan ham, local cold cuts and bread puffs

Straccetti di pasta fresca al ragout di cinghiale
Hand made straccetti pasta with wild boar ragout

Stracotto di guancia di manzo al vino Chianti
con crema di patate e verza brasata
*Stewed beef cheek with Chianti red wine,
potatoes cream and braised Savoy cabbage*

Zuccotto alla Fiorentina con ricotta e cioccolato
Zuccotto Fiorentina style, cottage cheese and chocolate

€ 80,00 per persona / *per person*

MENU DEGUSTAZIONE
VEGETARIANO TOSCANO
TASTING MENU
VEGETARIAN TUSCAN

Sformatino di porri con crema di parmigiano
Leeks flan with Parmesan cheese cream

Tagliatelle integrali al farro con carciofi, mandorle e ricotta
Whole spelt tagliatelle, artichokes, almonds and cottage cheese

Spezzatino alla Toscana con Seitan, funghi e fagioli cannellini
Seitan Tuscan style stew, mushrooms and Cannellini beans

Torta d'autunno alla zucca
Fall cake with pumpkin

€ 70,00 per persona / *per person*