



Il Menu è servito
dalle ore **12.00** alle ore **18.00**
Menu served from 12.00 noon to 6.00 p.m.

LISTA DEGLI ALLERGENI
LIST OF ALLERGENS

1. Frutta a Guscio – *Tree nuts*
- 2.. Arachidi – *Peanuts*
3. Lupino – *Lupin*
4. Latte e prodotti latticini – *Milk and milk products*
5. Uova – *Eggs*
6. Pesce – *Fish*
7. Molluschi – *Shellfish*
8. Crostacei – *Crustaceans*
9. Soia – *Soya*
10. Cereali contenenti glutine – *Cereals containing gluten*
11. Semi di Sesame – *Sesame Seeds*
12. Sedano – *Celery*
13. Senape – *Mustard*
14. Anidride Solforosa – *Sulphur Dioxide*

Gentile Ospite, avremmo grande piacere di poter accrescere la sua esperienza gastronomica, con un preavviso di 24 ore il nostro Executive Chef soddisferà le sue eventuali esigenze dietetiche, di allergie o di intolleranze alimentari.

Dear Guest, please allow us to enhance your dining experience by giving our Executive Chef 24 hours advance notice of any special dietary requirements, food allergies or intolerances that you may have.

Tutti i prezzi indicati sono IVA inclusa
VAT is included in all prices

La Taverna *Lounge*


CASTELLO DEL NERO
HOTEL & SPA

 LEADING
HOTELS®

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, 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 Castello 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) (Minimo per 2 persone) <i>Pizza Castello del Nero</i> <i>5 Gourmet toppings</i> <i>(tomato: mushrooms and seared tuna fish; mixed grilled vegetables; red prawns and guacamole; Margherita; Tuscan ham, buffalo mozzarella, Parmesan cheese</i>	€ 25,00

DOLCI / DESSERTS

Tiramisù	€ 15,00
Torta della Nonna con crema e mandorle con gelato al fior di panna <i>Grandmother's cake, custard cream, almond, fior di panna ice cream</i>	€ 15,00
Zuccotto alla Fiorentina con ricotta e cioccolato <i>Zuccotto Fiorentina, cottage cheese and chocolate</i>	€ 15,00
Torta Caprese ai limoni con sorbetto di limone e salvia <i>Lemon cake Caprese style, lemon and sage sorbet</i>	€ 15,00
Selezione di gelati e sorbetti con tagliata di frutta <i>Selection of homemade sorbets and ice creams served with sliced fresh fruit</i>	€ 15,00
Cantucci e Vin Santo <i>Home made Cantucci biscuits, Vin Santo sweet wine</i>	€ 15,00

PANINI / SANDWICHES

Goloso: ciabatta con prosciutto toscano, mozzarella di bufala, pomodoro fresco, Parmigiano, basilico e maionese <i>Tasty: flat bread, Tuscan ham, fresh Buffalo mozzarella cheese, fresh tomato, Parmesan cheese, basil and mayonnaise</i>	€ 18,00
Vegetariano: panino integrale con peperoni e melanzane alla griglia, lattuga, pomodoro, scamorza e olio extra vergine di oliva <i>Vegetarian: whole grain bread, grilled peppers and eggplant, lettuce, fresh tomato, scamorza cheese and extra virgin olive oil</i>	€ 18,00
Vegan: pane 4 cereali, con verdure, pomodoro secchi marinati caprino e olio extra vergine d'oliva <i>Vegan: whole mixed grain bread, vegetables, dried marinated tomatoes, goat fresh cheese and extra virgin oil</i>	€ 18,00
Toscana: schiacciata Toscana con sbriciolona (finocchiona) del Chianti Fiorentino <i>Tuscany: Tuscan flat bread, sbriciolona/ finocchiona (with fennel seeds) salami from the Florentine Chianti area</i>	€ 16,00
Club sandwich con patatine fritte <i>Club sandwich with French fries</i>	€ 18,00
Toast prosciutto cotto e formaggio con patatine fritte <i>Ham and cheese toast with French fries</i>	€ 12,00

PER INIZIARE... / TO START...

Caprese: mozzarella di bufala, pomodoro e basilico <i>Caprese: fresh Buffalo mozzarella cheese, tomato and basil</i>	€ 20,00
Bresaola di manzo con rucola e Parmigiano <i>Beef Bresaola with rocket salad and Parmesan cheese</i>	€ 20,00
Caesar's salad con gamberi <i>Caesar's salad with prawns</i>	€ 25,00
Caesar's salad classica <i>Classic Caesar's salad</i>	€ 18,00
Caesar's salad con pollo <i>Caesar's salad with chicken</i>	€ 20,00
Prosciutto crudo toscano e mozzarella di bufala <i>Tuscan ham and fresh Buffalo mozzarella cheese</i>	€ 20,00
Insalata dell'orto con pere, noci, pecorino e miele toscano <i>Mixed salad, pears, walnuts, pecorino sheep cheese, Tuscan honey</i>	€ 18,00
Insalata mista con tonno, pomodoro e mais <i>Mixed salad with tuna, fresh tomato and sweet corn</i>	€ 20,00

CARNE E PESCE – *MEAT AND FISH*

PASTA E ZUPPE / PASTA AND SOUPS

Lasagna classica fatta in casa € 25,00
Homemade lasagna with beef ragout

Spaghetti Pasticificio Felicetti € 25,00
con pomodoro fresco e basilico
*Spaghetti Pasticificio Felicetti
fresh tomato and basil*

Ribollita del Castello € 20,00
*Ribollita soup: our interpretation of the traditional
Tuscan bread and vegetables soup*

Tagliatelle tirate a mano con ragù € 25,00
tradizionale toscano
*Home made Tagliatelle pasta
with traditional Tuscan beef ragout*

Filetto di manzo alla griglia € 40,00
con patate al forno
*Grilled beef tenderloin
with roasted potatoes*

Hamburger del Castello, pane fatto in casa, € 20,00
edamer, carne di manzo, insalatina, salsa
Caesar, pomodoro fresco,
salsa barbecue e patatine fritte
*Hamburger with homemade bun, cheddar cheese,
lettuce, Caesar dressing, fresh tomato,
barbecue sauce and french fries*

Burger di ceci, pane fatto in casa, € 20,00
pomodoro fresco, cipolla,
spinaci e maionese vegana
*Chickpeas burger, homemade bread,
fresh tomato, onion,
spinach and vegan mayonnaise*

Gran piatto di verdure alla griglia e al vapore € 20,00
Selection of grilled and steamed vegetables

Pescato del giorno con verdure alla griglia € 40,00
Catch of the day served with grilled vegetables