

IL MENÙ TOSCANO

TUSCANY MENÙ

BRUSCHETTA SALSICCIA E STRACCHINO € 8,00
Bruschetta sausage and stracchino cheese (1,7)

PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P. , MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
BRUSCHETTA ALL'OLIO DI FRANTOIO € 12,00
Tuscan ham, mozzarella cheese, bruschetta with frantoio oil (1,7)

TORTELLONE GARFAGNINO AL RAGÙ DI CINTA SENESE € 12,00
garfagnino ravioli with cinta senese ragout (3,7,8)

RIBOLLITA TOSCANA € 10,00
Tuscany ribollita soup (1)

SALSICCIA DELLA GARFAGNANA CON FAGIOLI ALL'UCCELLETTO € 13,00
Garfagnana sausage with Stewed beans

TAGLIATA DI CHIANINA ALLA GRETTA (SOLO COTTURA AL SANGUE) € 16,00
Chianina Sirlion Beef (served only rare) with balsamic vinegar

PATATE AL ROSMARINO € 4,00
baked potatoes

INSALATA MISTA (VERDE E POMODORI) € 6,00
Mixed salad (green salad and tomatoes)

PANE E OLIO € 8,00
Bread and Oil (1)

I NOSTRI ANTIPASTI OUR APPETIZERS

PANE , BURRO, ALICI € 13,00
Bread, butter, anchovies (1,4,7)

UOVO A BASSA TEMPERATURA, FONDUTA DI PECORINO DI PIENZA,
NOCCIOLE TOSTATE € 11,00
Low temperature Egg, Pecorino di Pienza cheese fondue, hazelnut (3,7,8)

CARPACCIO DI BLACK ANGUS, CAPRINO ALL'ERBA CIPOLLINA,
TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 16,00
Black Angus carpaccio, goat cheese with chives, black truffle (7)

TARTARE DI SALMONE, CAVOLO VIOLA IN AGRODOLCE,
RIDUZIONE DI SOIA € 15,00
Salmon tartare, sweet and sour purple cabbage, soy reduction (4,6)

I NOSTRI PRIMI OUR FIRST DISHES

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 19,00
Fresh pasta noodles with black truffle (1,3,7)

TORTELLI DI ZUCCA VIOLINA, CREMA DI GORGONZOLA DOLCE,
PERA AL MOSCATO D'ASTI € 16,00
Pumpkin tortello, gorgonzola cream, Moscato d'Asti pear (1,3,7)

RAVIOLINI DI TARTUFO E PECORINO, BURRO AL GAMBERO ROSSO,
FRUTTI DI MARE, CRUDO DI MAZZANCOLLE € 20,00
Truffle and pecorino cheese ravioli, red shrimp butter, sea food, raw shrimp (1,2,3,7)

CREPELLA RIPIENA DI DENTICE E FRUTTI DI MARE € 16,00
Crepe stuffed with snapper and seafood (1,3,4,7,14)

SPAGHETTI ALLE ARSELLE SOLO SU PRENOTAZIONE € 30,00
Spaghetti with Arselle only by reservation

I NOSTRI SECONDI OUR MAIN COURSES

GALLETTO ALLA BRACE, PATATE AL ROSMARINO € 16,00

Spring chicken, roast potatoes (7)

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI CHIANINA (SOLO COTTURA AL SANGUE)
CON FUNGHI PORCINI O TARTUFO NERO, PATATE AL E BURRO FUSO € 26,00
Chianina sirloin steak (cooked rare only) with porcini mushrooms or black truffle, potatoes and melted butter

TATAKI DI TONNO ROSSO IN CROSTA DI SESAMO, GAZPACHO,
CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA € 24,00

Sesame-crusted bluefin tuna tataki, gazpacho, caramelized tropea onion (7)

POLPO AL VAPORE, CREMA DI PATATA, POMODORINI CONFIT € 20,00

Steamed octopus, potato cream, confit cherry tomatoes (14)

GAMBERONI GRIGLIATI, CREMA DI BURRATA AL TIMO E LIMONE,
CIALDA DI PARMIGIANO € 24,00

Grilled prawns, burrata cream with thyme and lemon, parmesan wafer (2,7)

CRUDO DI MARE SOLO SU PRENOTAZIONE € 55,00

Seafood crudo by reservation only (2,4,6,14)

LUNEDÌ – DOMENICA 19,00-22.00

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

WWW.RISTORANTEALFONSO.IT

TEL. 0583392907

LE NOSTRE DOLCEZZE

OUR DESSERTS

ZABAGLIONE AL MARSALA € 7,00
(1,3,7)

CREMA DI MASCARPONE € 7.00
Tiramisù (1,3,7)

CREMA CHEESECAKE, CRUMBLE SALATO, COULIS DI FRUTTI DI BOSCO € 7,00
Cheesecake cream, savory crumble, candied black cherries (1,3,7)

BONNET € 7,00
(1,3,7)

GELATO ALLA VANIGLIA € 7,00
vanilla ice cream

BISCOTTI AL CIOCCOLATO, CALICE DI BAROLO CHINATO € 8,00
(1,3,7)

CANTUCCI CLASSICI, CALICE DI VIN SANTO € 8,00
(1,3,7,8)

COPERTO € 3,00
Cover charge

BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA "ZEREAU " FERMA 0.75 CL € 2.00

ACQUA MICROFILTRATA "ZEREAU " MOSSA 0.75 CL € 2.00

ACQUA PANNA 0.75 CL € 3.50

ACQUA SAN PELLEGRINO 0.75 CL € 3.50

PEPSI COLA €3.50

APEROL SPRITZ € 6.00

CAMPARI SPRITZ € 6.00

GIN TONIC € 7.00

CAFFÈ € 3.00

AMARI/GRAPPA € 3.50

CALICE VINO DA DESSERT 5,00

CALICE VINO BIANCO € 6.00

CALICE VINO ROSSO € 6.00

GENTILI CLIENTI

*I PIATTI PRESENTATI NELLA NOSTRA OFFERTA POSSONO CONTENERE INGREDIENTI COME "ALLERGENI"
SECONDO QUANTO PREVISTO DALL'ALLEGATO 11 DEL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 NELLO SPECIFICO:*

- 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI
E I PRODOTTI DERIVATI*
- 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 (INCLUSO LATTOSIO)*
- 8) FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI*
- 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 SEMI DI SESAMO*
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI
DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE*
- 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI*
- 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI*

POSSIBILI CONTAMINAZIONI

*PUR OSSERVANDO LE BUONE NORME IGIENICHE E GLI ACCORGIMENTI PREVISTI DALLE PROCEDURE IN USO,
POTREBBERO AVVENIRE CONTAMINAZIONI NON INTENZIONALI NELLE RICETTE DEFINITE,*

PERTANTO

NON POSSIAMO GARANTIRE LA NON CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI

*SI PREGA, IN CASO DI ALLERGIE SPECIFICHE E/O INTOLLERANZE, DI FARLO PRESENTE AL PERSONALE ONDE
ADOTTARE SPECIFICI ACCORGIMENTI PER RIDURRE IL RISCHIO DI CONTAMINAZIONE.*

BONIFICA PESCE CRUDO

REG. CE 853/04 E CIRCOLARE N. 4379-P DEL 17/02/2011 E S.M.I

*TUTTI PRODOTTI DI MARE DESTINATI A ESSERE CONSUMATI CRUDI SOGGETTI A POSSIBILI CONTAMINAZIONI DI
ANISAKIS, SONO SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO DI BONIFICA TRAMITE
ABBATTIMENTO A -38°C PER 24 ORE E STOCCAGGIO IN CELLA A -20° C*

GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE

LA DIREZIONE

RISTORANTE ALFONSO IN PIAZZANGELIO