



LUGANO

Da 3 generazioni, ristoratori in Toscana.

“A Bolgheri, dove il nostro primo ristorante è una referenza apprezzata da più di 20 anni, abbiamo coltivato l'idea di portare in Ticino la filosofia di cucina e le materie prime che hanno reso celebre il nostro territorio. Con un pizzico di schiettezza maremmana”

Scopri il nostro ristorante a Bolgheri www.latavernadelpittore.it

Scopri il nostro boutique hotel sul mare www.zimaria.com

Emozione Toscana

TUSCAN EXCELLENCE PARTNERS



Aperitivi

i “toscanacci” miscelati

quattro cocktails internazionali rivisitati con prodotti made in Tuscany

Lo Spritz Toscano

*vermouth del chianti
Sangiovese brut rosè
alloro in foglie
12 chf*

Gin To(sca)nic

*Ambrosia gin toscano
Tonica toscana Papini
rametto di rosmarino
14 chf*

Maremma bona!

*bitter Firenze Du.it
vermouth rosso del chianti
soda toscana Papini
12 chf*

Pincopallino

*bitter Firenze Du.it
vermouth rosso del Chianti
Ambrosia gin agrumato
16 chf*

vini al calice 10 cl.

Vermentino Bolgheri Doc

*vermentino 70% e 30% sauvignon
10 chf*

Rosè Bolgheri Doc

*cabernet sauv. 40% merlot 30% syrah 30%
12 chf*

Prosecco Superiore bio -Treviso

*Glera 100% - metodo charmat DOC
10 chf*

Franciacorta Bredasole Brut Docg

*85% Chardonnay 15% Pinot nero
14 chf*

stuzzichini

**Zonzelle fritte
con lonza di Cinta Senese**

Pane burro agli agrumi e acciughe

Crostini ai fegatini toscani

Spalla di Cinta Senese

2 stuzzichini a vostra scelta 8 chf

3 stuzzichini a vostra scelta 10 chf

4 stuzzichini a vostra scelta 12 chf

prima di tutto ...

starters

la trippa

Florentine style tripe

“Qui la gente è stata rilevata (cresciuta) a trippa.” Siamo a San Frediano, nel cuore di Firenze. Quartiere noto da secoli per lavorazione di questa particolare ricetta di frattaglie.

Soffritto di cipolle e carote, pomarola abbondante e una bella pioggia di formaggio.

19,00 chf

(Allergeni 10-12)

i crostini delle massaie

Mixed canapés with vegetables and chicken foie pat

Cinque fettine di pane tostato con la bruschetta, le verdure di stagione stufate e l'immancabile paté di fegatini sfumato al vin santo.

24,00 chf

(Allergeni 1-10-11-14)

il tagliere della taverna

Selection of cured meats, pickled vegetables, pecorino cheese and game terrine

La mortadella di cinghiale al tartufo, la spalla di Cinta Senese, la giardiniera fatta in casa, la terrina di fagiano e il pecorino dell'Alta Maremma.

32,00 chf

(Allergeni 1-2-4-10-12-14)

la passatina di ceci con i gamberi

Chickpea puree with roasted shrimp

Un' iconica ricetta ha reso celebre la cucina livornese.

Una finissima crema di ceci che sposa i gamberi arrostiti nella lonza di Cinta Senese

26,00 chf

(Allergeni 4-8-14)

insalata golosa di stagione

Seasonal fancy salad

Foglie stagionali, germogli locali e frutta fresca

16,00 chf

(Allergeni 1-11-12-13)

La pasta fatta in casa e le zuppe tradizionali

homemade pasta and traditional soups

Pappardelle al sugo di cinghiale

Pappardelle with wild boar ragout

Siamo in Maremma. Una vocazione centenaria sposa la ruvida pasta all'uovo delle nostre nonne con il sapore deciso di questa selvaggina cotta al tegame per 22 ore. Provale senza formaggio !!!

28,00 chf

(Allergeni 5-10-12-14)

Topini di patate rosse al Guttus

Red potato gnocchi with Tuscan blue cheese

Nelle nostre zone esiste un pecorino erborinato deciso ma elegante.
La crema di Guttus lega perfettamente con gli gnocchi stesi a mano e le noci.

A fine cottura una grattata di polvere di Melograno.

32,00 chf

(Allergeni 1-4-5-10-12-14)

Pennette al favollo

Penne with crab sauce

Il "favollo" è il granchio protagonista della costa livornese, ricca di paesaggi e di paesani.
Uomini che interpretano e reinterpretano quotidianamente le ricette e le materie marinare.

26,00 chf

(Allergeni 10-12-14)

La Ribollita

Seasonal vegetable soup

Le famiglie fiorentine si arrangiavano come potevano. Erano solite preparare abbondanti zuppe a base di legumi e verdure che duravano fino alla domenica e che facevano ribollire con i residui di pane.

Una storia iconica che lega ricchi e poveri. Indimenticabile se servita con la cipolla cruda e abbondante pepe !

22,00 chf

(Allergeni 10-12-14)

i piatti principali

main courses

La nana all'aretina

Braised duck leg with yellow carrot puree and leek flan

Tra le colline che collegano Arezzo con il confine umbro l'anatra selvatica detta "nana" è una pietanza che non può mancare nei giorni di festa e di gioia. Un coscio rosolato a fuoco lento, agrumi, pure di carote gialle e flan di porri.

48,00 chf

(Allergeni 1-4-5-10-12-14)

La guancia brasata al Chianti

Pork cheek braised in chianti wine and celeriac cream

Per la preparazione di questo piatto storico non deve mancare la pazienza. I succhi della guancia di maiale non devono prevaricare sulla vino e viceversa. Lentamente la parte alcolica si riduce e la carne, inizialmente ostica, si ammorbidisce.

Servita con un cremoso di cavolfiore.

38,00 chf

(Allergeni 1-10-12-14)

Tagliata di filetto di scamone

Grilled sirloin with pecorino sauce

Rigorosamente al sangue! Olio caldo al rosmarino e patate al forno.

44,00 chf

(Allergeni 4)

Il baccalà alla mediterranea

Fried codfish with tomato, olives and capers

Il baccalà arriva a Livorno nella seconda metà del settecento come merce di scambio con Bergen, capitale norvegese del pesce secco. Era il piatto "di tutti i giorni" dei pescatori locali che non volevano mangiare sempre il pesce bianco locale.

Cotto al vapore, viene servito con un sugo di pomodoro, olive e capperi.

38,00 chf

(Allergeni 4)

Tomino arrostito nel porro e mimosa d'uovo

Fried codfish with tomato, olives and onion

Morbido e cremoso, è una ghiotta occasione vegetariana. Spettacolare con l'uovo di Paolo Parisi grattato a fine cottura.

32,00 chf

(Allergeni 1-2-5-10)

I dolci casalinghi

desserts

Il Pisamisù

Classic tiramisu with punch

Delicata crema di mascarpone e savoiardi imbevuti nel ponce. Una ricetta nata alla storica rivalità tra pisani e livornesi.

12,00 chf

(Allergeni 1-4-5-10)

Cantucci e vin Santo

Almond cookies with "Vin Santo"

La prima ricetta documentata di questo dolce è un manoscritto, conservato nell'archivio di stato di Prato, di Amadio Baldanzi, un erudito pratese del XVII secolo. Le mandorle entrarono a far parte dei cantucci in un secondo momento, a partire dall'ottocento.

Serviti con un gotto di Vin Santo dei Marchesi de' Frescobaldi.

10,00 chf

(Allergeni 1-4-5-10)

Zuppa inglese

Liqueur-soaked sponge with a filling of cream and chocolate

Nel 1700 una governante di una famiglia inglese residente a Firenze preparò per i vicini una zuppa di biscotti imbevuti nell'alchermes con crema pasticciera e cioccolato.

Presto diventò il dolce preferito dai Medici.

12,00 chf

(Allergeni 1-4-5-10)

Maremma che cheese cake !

Mixed cottage cheese, mango cream, cereal cookie, basil

Ricotta mista, crema di mango, biscotto ai cereali, basilico.

14,00 chf

(Allergeni 1-4-5-10)

Il gelato della Taverna

Home made ice cream

Preparato quotidianamente con amore dal nostro team.

8,00 chf

(Allergeni 1-4-5)