



*Benvenuti al ristorante "Minerva"
dove la tradizione e l'amore per la buona cucina insieme alla maestria dei
nostri chef danno vita al menu che vi apprestate a sfogliare.*

*Il pane e la pasta sono rigorosamente fatti in casa.
Le materie prime scelte provenienti dal nostro territorio.*

Vi auguriamo una buona esperienza !!!

Welcome to the Minerva's Restaurant

We hope you will enjoy the food!

Pasta and bread are home made. Finest local products searching is our focus.

We wish you a good experience !!

www.ristoranteminerva.it

tel. 0575 370390

Gli "ANTIPASTI"
Starter

Pesce spada marinato alla rapa rossa e affumicato in casa con insalatina di fave, mandorle tostate e maionese di soia con zenzero e lime € 13.00

Tartare di Manzo (g.150) con burrata e cipolla rossa caramellata € 14.00

Antipasto Toscano Minerva € 10.00

Culatello di Zibello con yogurt greco sferificato e balsamico invecchiato di Modena I.G.P € 12.00

Carpaccio di chianina marinato con crudo di carciofi menta e pecorino € 12.00

Quiche alle erbe di campo e fonduta di Taleggio € 10.00

I "PRIMI PIATTI"
First Course

<i>Spaghetti alla chitarra con spigola, pomodorini crema di piselli</i>	€ 12.00
<i>Risotto invecchiato 22 mesi mantecato agli asparagi e tartufo</i>	€ 14.00
<i>Pici di grano Verna al ragù bianco di chianina</i>	€ 13.00
<i>Tortelli del Casentino al ragù di carni bianche con pinoli e olive taggiasche</i>	€ 12.00
<i>Fusilli al Torchio al pesto di basilico patate e fagiolini</i>	€ 11.00
<i>Crespelle gratinate farcite ai carciofi, ricotta del casentino e rigatino croccante</i>	€ 11.00

I "SECONDI PIATTI"
Main Course

Scaloppa di tonno dorata con salsa guacamole € 14.00

Filetto di cinta alla senape rustica con purea di mele verdi € 14,00

Lombo d'agnello al Chianti e ginepro € 15.00

Petto di faraona alle prugne e liquirizia € 14.00

Filetto Irlandese alla Rossini -(260gr) € 20.00

Parmigiana di asparagi con pomodorini secchi e provola affumicata € 10.00

L'angolo della "BRACE"
Grilled Food

Salmone	€ 14.00
Tonno	€ 15.00
Bistecca "Chianina"	€ 60.00 al Kg.
Bistecca nazionale	€ 45.00 al Kg.
Tagliata di Angus Australiano ai Funghi Porcini	€ 18.00
Agnello	€ 14.00
Braciola	€ 10.00
Lombatina di Vitello	€ 14.00
Costoliccio e salciccia	€ 10.00
Petto di Pollo	€ 10.00

* *Prodotti lavorati in congelamento* — Products processed in freezing

Allergeni e intolleranze chiedere al personale — Allergens and intolerances ask the staff

Coperto — Cover charge € 2.50

I "CONTORNI"
Side Dish

<i>Carciofo alla Brace</i>	€ 5.00
<i>Patate arrosto</i>	€ 4.00
<i>Verdure grigliate</i>	€ 5.50
<i>Sformato di Verdura</i>	€ 5.00
<i>Insalata Mista</i>	€ 5.00
<i>Cicoria saltata all'aglio</i>	€ 5,00
<i>Ceci all'Olio Extra Vergine di Oliva</i>	€ 4,00

I "DESSERT"
Dessert

<i>Zuccotto Fiorentino</i>	€ 5.00
<i>Cheese Cake</i>	€ 5.00
<i>Crema Caramel</i>	€ 5.00
<i>Panna cotta ai frutti di bosco o cioccolato</i>	€ 5.00
<i>Meringa con cioccolato caldo</i>	€ 5.00
<i>Tiramisù alle Fragole</i>	€ 5.00
<i>Macedonia di Frutta Fresca o Ananas al naturale</i>	€ 4.00