



*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

Carpaccio di pesce del giorno "Minerva Style" con pesto di pistacchio, crema di burrata e ribes rosso € 14.00

Today's Fish Carpaccio, served with pistachio's pesto, creamy Burrata cheese and redberries

Salame di *Piovra con patate novelle, broccolo verde e olive essiccate € 12.00

Cured Octopus served with lemon dressing and "Brunoise" of potatoes, green Broccoli and dried olives

Petto d'Oca affumicato tartufo fresco e crema di pecorino € 12.00

Smoked breast of goose with fresh Black Truffle and creamy Pecorino Cheese

Tartare di filetto di Manzo (190g) con burro all'acciuga e tuorlo d'uovo di quaglia € 16.00

Beef Tartare (190 gr.) with anchovy butter and quails egg yolk

Carpaccio di Bresaola Punta d'anca con rucola, scaglie di grana e citronette € 10.00

Bresaola Carpaccio with Rucola salad, scales Parmesan cheese and lemon dressing

Bruschette "Minerva" € 7.00

Toasted bread with: fresh tomato and basil, Tuscan white beans, wild mushrooms and Colonnata's Fat

Antipasto "Toscano" con affettati del Casentino e crostini misti € 10.00

Casentino's Prosciutto and Salami, served with assorted hot canàpes

* *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 "PRIMI PIATTI"
First Course

***Risotto invecchiato 22 mesi mantecato al dragoncello
con code di *scampi e gocce di burrata*** € 14.00

Scampi tails Risotto with tarragon and Burrata cheese drop

***Lasagnetta di zucca e broccoli con fonduta di gorgonzola e
pancetta croccante*** € 12.00

Pumpkins and Broccoli Lasagna with Blue Cheese Fondue (Gorgonzola) and crispy bacon

Tagliatelle di castagne al ragù di anatra mirtilli e pecorino € 12.00

Home-made chestnuts Tagliatelle with duck ragout, blueberry and Pecorino cheese

Spaghetto alla carbonara € 10.00

Spaghetti with bacon, Parmesan cheese, pepper and egg yolk

Tagliolino al tartufo fresco € 14.00

Thin tagliatelle with fresh black truffle

Pici al ragù bianco di " Chianina" € 10.00

Hand-made Pasta with Beef Ragout (Chianina)

Ravioli ricotta e spinaci cremolati al profumo di limone € 10.00

Filled Ravioli (spinach, ricotta cheese) with fresh cream and lemon peels

I "SECONDI PIATTI"
Main Course

"Pescato" del giorno in crosta di sali aromatici	€ 5.50 l'etto
Fish of the day in Aromatic Salt Crust	
*Polpo "Marocco" grigliato su vellutata di fagioli cannellini	€ 14.00
Grilled Moroc Octopus with white beans cream	
Tagliata di tonno al sesamo	€ 16.00
Grilled Tuna steaks with sesame seeds	
Maialino da latte di "Cinta" cotto 24 ore con salsa di prugne secche	€ 13.00
Piglet cooked low temperature with plum sauce	
Petto di anatra arrostito con scalogni al "Chianti" e cavolo nero	€ 14.00
Roasted breast of duck with tender creamy shallot on Chianti sauce and leaf black cabbage	
Filetto di manzo alla "Rossini (fois gras e tartufo fresco)	€ 20.00
Fillet Rossini: with goose foie gras, fresh black truffle and Madeira sauce	
Parmigiana di zucca con tuorlo d'uovo marinato al tartufo	€ 10.00
Pampkin casserole with marinated egg yolk with fresh black truffle	

L'angolo della "BRACE"
Grilled Food

Pesce fresco del giorno Fish of the day	€ 5.00 <i>a l'etto</i>
Salmone Fresh Salmon	€ 14.00
Tonno Fresh Tuna	€ 15.00
Bistecca "Chianina" Grilled Sirloin Steak "Chianina" (local Beef)	€ 60.00 al Kg.
Bistecca nazionale Grilled Sirloin Steak (national Beef)	€ 45.00 al Kg.
Agnello Lamb	€ 14.00
Braciola Cutlet	€ 10.00
Lombatina di Vitello Loin of Veal	€ 14.00
Mezzo galletto con patate sotto la cenere Half young rooster with potatoes in the ashes	€ 14.00
Costoliccio e salciccia Pork ribs and sausage	€ 10.00

I "CONTORNI"
Side Dish

Broccoli verdi saltati	€ 4.00
Sautéed Green broccoli	
Sformato di verdura del "giorno"	€ 4.00
Vegetables Pudding of the day	
Patate arrosto	€ 4.00
Roasted potatoes	
Cime di rapa	€ 4.00
Ternip top	
Verdure alla "griglia"	€ 6.00
Grilled vegetables	
Italiana "misto di verdura all'agro"	€ 5.00
Boiled Vegetables	
Insalata verde o mista	€ 4.00
Green or mix salad	

I "DESSERT"
Dessert

Dolce del "giorno" € 5.00

Dessert of the day
Chocolate Soufflè served with ice-cream

Tortino al cioccolato con gelato (10/12 minuti di cottura) € 6.00

Chocolate Soufflè served with ice-cream

Panna cotta ai frutti di bosco o cioccolato € 5.00

Cream pudding served with wildberries or pure chocolate

Crema Caramel € 5.00

Crema Caramel

Meringa con cioccolato caldo € 5.00

Merengue with melted pure chocolate

Zuccotto € 4.00

Sponge-cake covered iced cream mousse and chocolate chips

Macedonia di Frutta Fresca o Ananas al naturale € 4.00

fruit salad or pineapple

* *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
