

BOTANICO

ANTIPASTI

Tagliere di tre salumi e formaggi dell'Azienda Agricola Spinelli (pecorino stagionato 3 mesi e formaggio a crosta fiorita) con crostino nero toscano e composta di cipolla caramellata. 1,7 16€

Tartare di manzo battuta al coltello (120g) 14€
Il condimento proposto prevede : olio EVO, sale, pepe, capperi, senape, buccia di limone, worcestershire sauce. In alternativa olio EVO e sale. Non sono possibili variazioni. 4,10

Filetti di acciuga marinata con crostini di pane, burro montato al prezzemolo e cipolla in agrodolce. 1,4,7,11,12 può contenere 6,10,13,8 12€

Polenta di castagne piastrata, cavolo nero ripassato e lardo 14€

PRIMI PIATTI

La nostra pasta fresca è fatta in casa e lavorata a mano

Strozzapreti al ragù di capriolo 1,9 14€

Risotto con porro stufato, robiola, trito di aromatiche eguanciale croccante 7 14€

Tagliolini alle olive, pomodorini freschi, triglia e polvere di capperi 1,3,4 16€

Tortelli verdi ripieni di patata con salsa di cavolo viola, spuma di ricotta e zafferano di San Rocco 1,3,7 15€

Gnudi di ricotta e spinaci saltati al burro e salvia 7 12€

SECONDI PIATTI

Coniglio ripieno, salsa di fondo bruno, senape e santoreggia 7,9,10 14€

Braciolina alla pistoiese ripassata con pomodoro e capperi 1,3,9 14€

Tagliata di manzo nazionale, crema di rucola e parmigiano 7 18€

Bistecca di manzo nazionale, rosmarino e sale grosso 5€/etto

Terrina di baccalà, crema di zucca e patate, porro fritto e briciole di pane croccante 1,4 18€

Parmigiana di melanzane della Lalla 7 12€

CONTORNI

Patate arrosto 6€

Verdure al forno 6€

Spinaci ripassati in padella 6€

DESSERT

Dolci della casa 8€

BOTANICO

APPETIZERS

Platter of three cured meats and cheeses from the Spinelli farm (pecorino aged for 3 months and flowery rind cheese) with Tuscan black crouton and caramelized onion compote. 1,7 16€

Beef tartare knife chopped (120g) 14€
The proposed seasoning includes: EVO oil, salt, pepper, capers, mustard, lemon peel, worcestershire sauce. Alternatively, EVO oil and salt. No variations are possible. 4,10

Marinated anchovy fillets with croutons, whipped parsley butter and sweet and sour onion. 1,4,7,11,12 may contain 6,10,13,8 12€

Grilled chestnut polenta, sauteed black cabbage and lard 14€

FIRST COURSES

Our fresh pasta is homemade and handmade

Strozzapreti (hand made pasta) with roe deer ragu 1,9 14€

Risotto with stewed leek, robiola cheese, chopped aromatic herbs and crispy bacon 7 14€

Tagliolini with olives, fresh cherry tomatoes, mullet and caper powder 1,3,4 16€

Green tortelli stuffed with potatoes with purple cabbage sauce, ricotta foam and San Rocco saffron 1,3,7 15€

Ricotta and spinach gnudi (Vegetable meatball) in butter and sage 7 12€

SECOND COURSES

Stuffed rabbit, brown sauce, mustard and savory 7,9,10 14€

Fried slice of veal with tomato and cappers sauce 1,3,9 14€

Grilled national beef, rocket cream and parmesan mousse 7 18€

National beef steak, rosemary and coarse salt (min 1KG) 5€ per hectogram

Codfish with pumpkin and potato puree, fried leek and crispy bread crumbs 1,4 18€

Parmigiana di melanzane della Lalla 7 12€

SIDE DISHES

Roasted potatoes 6€

Baked vegetables 6€

Pan-fry spinach 6€

DESSERTS

Home made desserts 8€

ALLERGENI

In caso di allergie o intolleranze avvertire il personale di sala prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

1. Glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi

In case of allergies or intolerances, notify the restaurant staff before ordering. During the preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded, therefore our dishes may contain the following allergenic substances pursuant to EU Reg. 1169/11.

1. Gluten
2. Crustaceans
3. Egg
4. Fish
5. Peanuts
6. Soy
7. Milk and milk-based products (including lactose)
8. Nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame seeds
12. Sulfur dioxide and sulphites (if in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre)
13. Lupins
14. Clams

BOTANICO

CARTA DEI VINI

SPUMANTI

Prosecco Asolo Superiore DOCG Extra Dry Callegari	16€
San Felo Metodo Classico Vermentino Extra Brut	44€
Majolini Franciacorta Brut	30€
Majolini Franciacorta Brut Saten	36€
Majolini Aligi Sassu Franciacorta Pas Dosé	38€
Majolini Electo Franciacorta Brut Millesimato 2018	44€
Majolini Franciacorta Brut Rosé	40€
Camossi Franciacorta Extra Brut	32€
Camossi Franciacorta Brut Saten	38€
Camossi Franciacorta Brut Rosé	42€
Revi Trentodoc Brut	28€
Revi Trentodoc Dosaggio Zero	32€
Saint Meyland Brut Methode Traditionelle	28€
Champagne - H.Goutorbe Cuvée Tradition Brut	58€
Champagne - H.Goutorbe Grand Cru Blanc De Noirs Brut 2015	95€

BOTANICO

ROSSI

PISTOIA

Gaudia (Agriturismo San Rocco) Re Brillo	14€
Gaudia (Agriturismo San Rocco) Re Brillo Il Coccodrillo	16€
Fattoria Casalbosco Terrecotte IGT 2020	32€
Fattoria Casalbosco Fuor Civitas IGT 2019	20€
Fattoria Casalbosco Orchidea IGT 2020	24€

TOSCANA

Colombaio di Cencio Monticello Chianti Classico DOCG 2020	25€
Colombaio di Cencio Chianti Classico DOCG 2019 Riserva	30€
Fattoria Camigliano Nero del Gobbo Colline Lucchesi DOC 2015	20€
La Calle di Catocci Montecucco DOCG 2015	22€
Camigliano Borgone Toscana IGT 2021	18€
Camigliano Paesaggio Inatteso Brunello di Montalcino DOCG 2017	54€
Camigliano Rosso di Montalcino DOC 2020	18€
Poggio al Tesoro Mediterra Toscana IGT 2021	22€
Poggio al Tesoro Il Seggio Bolgheri Rosso DOC 2022	32€
Poggio Bonelli Chianti Classico DOCG 2018 Riserva	37€
Piaggia Pietranera IGT 2022	22€
Piaggia Piaggia Carmignano Riserva DOCG 2020	58€
Piaggia Il Sasso Carmignano DOCG 2021	32€
Castello di Monsanto Chianti Classico DOCG 2021	26€
Riecine Chianti Classico DOCG 2021	28€
Tolaini Vallenuova Chianti Classico DOCG 2020	26€
San felo Pinot Nero Toscana IGT 2020	32€

VALLE D'AOSTA

La Cantina di Cunéaz Nadir Badabec Valle d'Aosta DOP 2017 28	28€
--	-----

PIEMONTE

Cascina Valle Asinari Barbera d'Asti DOCG 2021	24€
Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo DOC 2021	26€
Bruno Porro Langhe Nebbiolo DOC 2021	28€
Vallana Gattinara DOCG 2008	55€
Giuseppe Cortese Morassina Barbera d'Alba DOC 2015	28€
Paitin Serraboella Barbaresco DOCG	48€
Bera Vittorio e Figli Bricco della Serra Monteferrato Dolcetto DOC 2015	26€

BOTANICO

TRENTINO ALTO ADIGE

Castel Sallegg Lago di Caldaro Classico Superiore DOC 2022	28€
Castel Sallegg Karal Pinot Nero Alto Adige DOC 2022	27€
In Der Eben Malvasia Rossa Dolomiti IGT 2015	38€
Bergamini Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2018	28€
Baron Longo Lagrein Friedberg Alto Adige DOC 2022	42€

VENETO

Faccioli Genius Loci Corvina del Veneto IGT 2004	26€
Massimago Amarone della Valpolicella DOCG 2012	75€
Meroni Il Velluto Amarone della Valpolicella DOCG 2009	73€

SICILIA

Lamoresca Terre Siciliane Rosso IGP 2018	28€
Montenero Etna Rosso DOC	32€
Carranco Villa dei Baroni Etna Rosso DOC 2020	38€
Barone di Villagrande Contrada Villagrande Etna Rosso DOC 2014	44€
Vena Aetna Etna Rosso DOC 2019	34€
Benanti Etna Rosso DOC 2022	30€
Benanti Contrada Monte Serra Etna Rosso Doc 2021	55€

SARDEGNA

Thálei Mandrolisai DOC 2015	25€
Tenute Dettori Dettori Romangia Rosso IGT 2013	60€
Tenute Dettori Tenores Romangia Rosso IGT 2014	50€

ROSATI

Poggio al Tesoro Cassiopea Rosato Toscana IGT 2022 20	20€
Camigliano Gamal Rosa Toscana IGT 2022 24	24€
Ottomani Rosato Toscana IGT 2022 25	25€

BOTANICO

BIANCHI

TOSCANA

Fattoria Casalbosco Dorato Toscana IGT 2022	18€
Camigliano Gamal Vermentino Toscana IGT 2022	18€
San Felo Le Stoppie Vermentino Maremma DOC 2022	24€
San Felo Viognier Maremma DOC 2023	22€
Castello di Monsanto Chardonnay Toscana IGT 2022	28€
Ottomani Bianco Toscana IGT 2022	25€
Terre del Sillabo Toscana Bianco IGT 2016	30€
Malgiacca Bianco Toscana IGT 2022	28€

PIEMONTE

Casa E. di Mirafiore Nascetta Langhe DOC 2021	28€
---	-----

TRENTINO ALTO ADIGE

Baron Longo Gewurztraminer Feuerstein Vigneti delle Dolomiti IGT 2022	28€
Castel Sallegg Sauvignon Blanc Alto Adige DOC 2022	26€
Castel Sallegg Gewurztraminer Alto Adige DOCG 2022	27€
Castel Sallegg Leopoldine Pinot Bianco Alto Adige DOC	34€

FRIULI VENETO

Le Vigne di Zamò Chardonnay Friuli Colli Orientali DOC 2022	26€
Le Vigne di Zamò Pinot Grigio Ramato Friuli Colli Orientali DOC 2022	28€

SICILIA

Carranco Villa dei Baroni Etna Bianco DOC 2022	38€
Vena Aetna Etna Bianco 2019	32€
Caravaglio Bianco Di Salina IGP 2023	29€

VINI DOLCI

Moscato d'Asti DOCG 2022	25€ / Bicchiere 6€
Villa Schinosa Moscato di Trani Passito 2020 50cl	28€ / Bicchiere 7€
La Tosa L'Ora Felice Malvasia Passita 2021 75cl	34€ / Bicchiere 6€