Ristorante

La Pieve Vecchia

Ristorante e Pizzeria
La Pieve Vecchia

Menù

La gentile clientela è pregata di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala.
L'elenco completo degli allergeni è consultabile all'ultima pagina del menù.

Proposte di mare
Seafood Menu

Antipasti / Starters

Gamberoni* in tempura, crema all'arancia e cipolla caramellata ①②③ **€ 18,00**
Tempura king prawns with orange cream and caramelised onion

Baccalà* mantecato su polenta fritta ①④⑦ **€ 16,00**
Creamed salt cod served on crispy fried polenta

Moscardini* al guazzetto ①⑫⑭ **€ 16,00**
Baby octopus simmered in a light tomato sauce

Primi piatti / First courses

Paccheri all'astice * ①②④⑨⑫ **€ 25,00**
Paccheri with lobster

Passatelli ai frutti di mare * ①②③⑦⑫⑭ **€ 20,00**
Traditional passatelli pasta with mixed seafood

Gnocchi con cozze, crema di pecorino e tarallo sbriciolato ①③⑦⑭ **€ 18,00**
Potato gnocchi with mussels, Pecorino cream and crumbled taralli

Secondi piatti / Main courses

Frittura di pesce * ①②④⑭ **€ 20,00**
Mixed fried seafood

Rollè di rana pescatrice * ripieno di acciughe, scalogno, bieta e caponata invernale ④⑨⑫ **€ 22,00**
Monkfish roulade stuffed with anchovies, shallots and Swiss chard, served with winter vegetable caponata

Salmone* in crosta di mandorle su salsa agli agrumi ①④⑧ **€ 18,00**
Almond-crusted salmon served with citrus sauce

* In caso di indisponibilità del prodotto fresco potrà essere utilizzato prodotto surgelato.

Si avvisano i Signori Clienti che per le mezze porzioni si detrarranno € 2.00 dal prezzo intero di listino
Half portions are available at €2 less than the listed price
Coperto / Cover charge € 2.00

Antipasti terra
Starters

Antipasto Pieve Vecchia (crostini, affettati, salumi, formaggi) ①⑦⑧ **€ 12,00**
Selection of Tuscan cured meats, cheeses and traditional crostini

Flan di cavolo viola, fonduta al gorgonzola, terra di olive nere, miele ①③⑦⑫ **€ 9,50**
Purple cabbage flan with Gorgonzola fondue, black olive crumble and honey

Bruschette miste invernali ①⑦⑧⑫
€ 9,50
(Zucca gialla, porcini, nocciole tostate - Gorgonzola, pere caramellate al Vin Santo e mandorle - Crema di cannellini, salsiccia, chips di cavolo nero - Caprino, fichi secchi, miele, noci)
Winter Bruschetta Selection
(Roasted pumpkin, porcini mushrooms and toasted hazelnuts - Gorgonzola, pears caramelised with Vin Santo and almonds - Creamed cannellini beans, Italian sausage and crispy Tuscan kale - Fresh goat's cheese, dried figs and honey)

Tagliere di salumi, affettati e formaggi toscani con schiacciatina calda (Per 2 persone) ①⑦ **€ 25,00**
Selection of traditional Tuscan cured meats and cheeses served with warm bread (for two people)

Millefoglie di patate e porcini con besciamella, olio al prezzemolo e scaglie di tartufo nero ①③⑦ **€ 13,00**
Potato and porcini mushroom millefeuille with béchamel sauce, parsley oil and shaved black truffle

Tartare con patate dorate e maionese al timo ③ **€ 20,00**
Veal tartare with golden roasted potatoes and thyme mayonnaise

Crocchette di patate con cuore di Formai de Predacia e ristretto di pomodoro piccante ①③⑦ **€ 11,00**
Potato croquettes with a melted Formai de Predacia cheese centre and a spicy tomato reduction

Piatto vegetariano/Vegetarian Dish

* In caso di indisponibilità del prodotto fresco potrà essere utilizzato prodotto surgelato

Si avvisano i Signori Clienti che per le mezze porzioni si detrarranno € 2.00 dal prezzo intero di listino
Half portions are available at €2 less than the listed price
Coperto / Cover charge € 2.00

Primi Piatti - Pasta fatta a mano
First Courses - Traditional Handmade Pasta

Agnolotti di faraona, burro d'alpeggio, fondo di alici del Cantabrico e tartufo nero di stagione ①③④⑦ — € 18,00
Guinea fowl agnolotti with Alpine butter, Cantabrian anchovy jus and seasonal black truffle

Risotto Carnaroli con scaglie di Castelmagno, radicchio tardivo arrostito e miele millefiori ⑦⑫ — € 18,00
Carnaroli risotto with shaved Castelmagno cheese, roasted late-harvest radicchio and wildflower honey

Girasoli di patate e porcini con burro e salvia fritta ①③⑦ — € 17,00
Potato and porcini mushroom-filled girasoli pasta with butter and crispy fried sage

Ribollita tradizionale gratinata al forno ①⑦⑨ — € 13,00
Traditional Tuscan ribollita, oven-baked with a crispy golden crust

Gnocchi di castagne al ragù di cinghiale e peperone crusco ①③⑨⑫ — € 16,00
Chestnut gnocchi with wild boar ragù and crispy crusco pepper

Tortellone ripieno di coniglio con fonduta di mascarpone e noci tostate ①③⑦⑧⑨⑫ — € 18,00
Rabbit-filled tortellone with mascarpone cream and toasted walnuts

Ravioli di ricotta e spinaci al ragù o con porcini * ①③⑦⑨ — € 14,50
Ricotta and spinach ravioli served with meat ragù or porcini mushrooms

Tagliatelle al ragù o con porcini * ①③⑨ — € 13,50
Tagliatelle served with meat ragù or porcini mushrooms

Piatto vegetariano/Vegetarian Dish

* In caso di indisponibilità del prodotto fresco potrà essere utilizzato prodotto surgelato.

Si avvisano i Signori Clienti che per le mezze porzioni si detrarranno € 2.00 dal prezzo intero di listino

Half portions are available at €2 less than the listed price

Coperto / Cover charge € 2.00

Le nostre Fiorentine
Selezionate dalla nostra vetrina
Our Florentine Steaks
From our carefully selected range of premium beef

Fiorentina Km o di Manza Limousine (Min 1 Kg) 5,30 € / Hg
Locally reared Limousin beef T-bone steak (min. 1 kg)
Allevamento di Castiglion Fiorentino, frollatura minima 20 gg.
Raised in Castiglion Fiorentino, Tuscany, and aged for a minimum of 20 days

Fiorentina di Limousine (Min 1 Kg) 4,80 € / Hg
Florentine-style Limousin beef steak (min. 1 kg)
Carne strutturata, gusto deciso, frollatura minima 20 gg.
Well-structured beef with a rich, distinctive flavour, aged for a minimum of 20 days.

Fiorentina di Black Angus irlandese (Min 1 Kg) 5,80 € / Hg
Florentine-style Irish Black Angus beef steak (min. 1 kg)
Selezione premium, gusto equilibrato, marezzatura ben distribuita, frollatura minima 30 gg.
Premium selection with a well-balanced flavour, evenly distributed marbling and aged for a minimum of 30 days

Fiorentina di Carima Superior italiana (Min 1 Kg) 6,50 € / Hg
Florentine-style Italian Carima Superior beef steak (min. 1 kg)
Selezione di bovini italiani con elevata marezzatura, frollatura minima 30 gg.
Selected Italian beef with exceptional marbling, aged for a minimum of 30 days.

Tomahawk di Black Angus irlandese 6,50 € / Hg
Irish Black Angus Tomahawk steak
Costata di Black Angus con osso integro, dal gusto intenso e dall'ottima succosità, frollatura minima 25 gg.
Bone-in Black Angus rib steak, with a rich flavour and exceptional juiciness, aged for a minimum of 25 days.

La disponibilità delle nostre selezioni di carne può variare durante l'anno.
Il nostro personale sarà lieto di informarvi sulle proposte disponibili.

Our selection of beef may vary throughout the year. Our staff will be happy to advise you on the cuts currently available.

Si avvisano i Signori Clienti che per le mezze porzioni si detrarranno € 2.00 dal prezzo intero di listino
Half portions are available at €2 less than the listed price
Coperto / Cover charge € 2.00

Secondi Piatti
Main Courses

Bistecca di vitello (monoporzione) ~500 g. € 20,00
Veal steak - single portion (~500 g)

Coniglio ripieno di castagne, salsiccia e lardo, con il suo fondo di cottura e broccolo * saltato ①⑦⑨⑫ € 19,00
Rabbit stuffed with chestnuts, sausage and lardo, with its own roasting jus and sautéed broccoli

Guancia di maiale brasata con carote baby ripassate al burro e cipolla bruciata ⑦⑨⑫ € 18,00
Braised pork cheek with butter-glazed baby carrots and charred onion

Lampredotto con rosetta croccante e le sue salse ①⑨⑫ € 14,00
Traditional Florentine slow-cooked tripe in a crispy bread roll, served with accompanying sauces

Agnello a scottadito € 19,00
Grilled lamb chops

Grigliata mista di carne (maiale, vitello, pollo ruspante) € 19,00
Mixed grilled meats (pork, veal and free-range chicken)

Stinco di agnello arrostito con purè di patate e scaglie di tartufo nero fresco ⑦⑫ € 22,00
Roasted lamb shank with creamy mashed potatoes and shaved fresh black truffle

Tagliata di vitello al rosmarino o con porcini * € 18,00 / 20,00
Sliced veal steak with rosemary or porcini mushrooms

* In caso di indisponibilità del prodotto fresco potrà essere utilizzato prodotto surgelato.

Si avvisano i Signori Clienti che per le mezze porzioni si detrarranno € 2.00 dal prezzo intero di listino
Half portions are available at €2 less than the listed price
Coperto / Cover charge € 2.00

Contorni e Insalate
Side Dishes & Salads

Insalata Invernale ①⑦⑧ € 8,00
(Cavolo verza, radicchio trevigiano, mela verde, noci, pecorino toscano, crostini di pane al rosmarino)
Winter Salad
(Savoy cabbage, Treviso radicchio, green apple, walnuts, Tuscan Pecorino cheese and rosemary croutons)

Fagioli al fiasco € 6,50
Traditional Tuscan slow-cooked beans

Carciofi alla giudia con maionese alla mentuccia ③ € 7,50
Roman-style crispy fried artichokes with wild mint mayonnaise

Cavolfiore gratinato con crema al parmigiano ①⑦⑧ € 7,50
Oven-gratinated cauliflower with Parmesan cream

Patate arrosto € 5,50
Roasted potatoes

Patatine fritte * € 5,00
French fries

Cavolo nero saltato in padella € 7,00
Sautéed Tuscan kale

Piatto vegetariano / Vegetarian Dish

* In caso di indisponibilità del prodotto fresco potrà essere utilizzato prodotto surgelato.

Si avvisano i Signori Clienti che per le mezze porzioni si detrarranno € 2.00 dal prezzo intero di listino
Half portions are available at €2 less than the listed price
Coperto / Cover charge € 2.00

Disponibilità di prodotti gluten free.

Sono disponibili prodotti senza glutine. Tuttavia, poiché le preparazioni avvengono in ambienti in cui vengono utilizzate farine contenenti glutine, non è possibile escludere contaminazioni crociate

Allergeni / Allergens

① Cereali contenenti glutine (Cereals containing gluten)

② Crostacei e prodotti a base di crostacei (Crustaceans)

③ Uova e prodotti a base di uova (Eggs)

④ Pesce e prodotti a base di pesce (Fish)

⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi (Peanuts)

⑥ Soia e prodotti a base di soia (Soy)

⑦ Latte e prodotti a base di latte (Milk and dairy products)

⑧ Frutta a guscio (Tree nuts)

⑨ Sedano e prodotti a base di sedano (Celery)

⑩ Senape e prodotti a base di senape (Mustard)

⑪ Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo (Sesame seeds)

⑫ Anidride solforosa e solfiti (Sulphur dioxide and sulphites)

⑬ Lupini e prodotti a base di lupini (Lupin)

⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi (Molluscs)

Gli allergeni presenti nei piatti del menù sono indicati con il numero corrispondente.

La gentile clientela è pregata di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala.
L'elenco completo degli allergeni è consultabile all'ultima pagina del menù.