



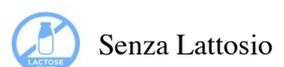
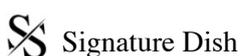
Ristorante Il Pievano
CASTELLO DI SPALTENNA
GAIOLE IN CHIANTI

L'Executive Chef Stelios Sakalis e lo staff del reparto F&B del Castello di Spaltenna vi danno il benvenuto al ristorante Il Pievano.

I piatti del nostro ristorante sono il risultato della costante ricerca di materie prime di eccellenza in collaborazione con piccoli produttori locali. Lo studio delle ricette Toscane, Italiane e Greche ha portato lo Chef a creare un menu di identità innovativa con un' impronta Mediterranea, ma sempre nel rispetto del territorio.

Il nostro Chef e lo staff di cucina, in collaborazione con i giardinieri del Castello di Spaltenna, curano il nostro orto il quale produce tutte le erbe aromatiche e la maggior parte delle verdure utilizzate per i nostri piatti.

L'olio extra vergine Chianti DOP "Castello di Spaltenna" è prodotto dalle nostre olive.



Territorio

Aperitivo “Il Pievano”

Amuse Bouche

Bollito crudo di Chianina

Tartare di Chianina IGP selezione Simone Fracassi,
salsa verde bruciata, mostarda d’uva Sangiovese, tendini soffiati

Riso Buono

Riso Carnaroli “Azienda Riso Buono”, levistico dell’orto di Spaltenna,
ragù di lumache biologiche del Chianti alle specie dello stufato alla Sangiovese

Cosimo de’ Medici

Pancia di maiale di Cinta Senese selezione “Antica Macelleria Chini” con sette giorni di lavorazione,
patate fondenti, arance bruciate, prugne biologiche

Pre Dessert

Meringata

Meringa sbriciolata, frutti di bosco selvatici,
cioccolato bianco Toscano Amedei, arance biologiche

Piccola Pasticceria

€ 75

La degustazione è servita per tutti i commensali

Abbinamento 4 vini € 35

Il menu degustazione “Territorio”



è disponibile anche in versione Senza Glutine

Origini

Aperitivo “Il Pievano”

Amuse Bouche

L’insalata greca nascosta nella panzanella toscana

Pomodorini semi confit, formaggio feta, oliva Kalamata

Buttons

Bottoni di pasta fatta in casa con la farina di Verna ripiena di manouri al rafano,
zucchine ed erbe dell’ orto di Spaltenna al aceto di miele

Ricci e Poveri

Triglia pescata nel mar Tirreno, melanzane dell’ orto di Spaltenna,
burdetto di Corfu, emulsione ai ricci del mar Mediterraneo

Pre Dessert

La Baclava quasi Toscana

Pasta kataifi croccante, crema cotta agli agrumi e olio extravergine selezione “Spaltenna”,
frutta secca biologica sabbiata, miele Toscano Biologico

Piccola Pasticceria

€ 75

La degustazione è servita per tutti i commensali

Abbinamento 4 vini € 35

Il menu degustazione “Origini”



è disponibile anche in versione Vegetariana

Antipasti

L'insalata greca nascosta nella panzanella toscana

Pomodorini semi confit, formaggio feta, oliva Kalamata

€ 16  



Pastr... ami

Pastràmi di tonno rosso del mar Mediterraneo fatto in casa,

insalata di finocchi e agrumi biologici, ouzo, sorbetto al peperoncino dell' orto di Spaltenna

€ 20  



Bollito crudo di Chianina

Tartare di Chianina IGP selezione Simone Fracassi,

salsa verde bruciata, mostarda d' uva Sangiovese, tendini soffiati

€ 18  



Fegatello Toscano

fegato grasso d'anatra cotto come un fegatello Senese tradizionale,

semi di finocchio biologico, petimezi, cynar

€ 20



Primi

Buttons

Bottoni di pasta fatta in casa con la farina di Verna ripiena di manouri al rafano, zucchine ed erbe dell'orto di Spaltenna

€ 16 



Riso Buono

Riso Carnaroli "Azienda Riso Buono", levistico dell'orto di Spaltenna, ragù di lumache biologiche del Chianti alle specie dello stufato alla Sangiovese

€ 20 



Mare Nostrum

Pasta mista "Gerardo di Nola", cacciucco Toscano, carpaccio di polpo Mediterraneo, mela della Valdichiana, tarama

€ 20 



Silence of the Lambs

Pici fatti in casa con la farina di grano arso, ragù di interiora d'agnello del Casentino emulsione di tuorlo bio al limone, fricassea Mediterranea

€ 18 



Secondi

Ricci e Poveri

Triglia pescata nel mar Tirreno, hunkar begendi di melanzane dell' orto di Spaltenna, burdetto di Corfu, emulsione ai ricci del mar Mediterraneo

€ 26  



Cosimo de' Medici

Pancia di maiale di Cinta Senese selezione "Antica Macelleria Chini" con sette giorni di lavorazione, patate di Cetica DOP fondenti, arance bruciate, prugne biologiche

€ 24  



Piccione Viaggiatore – 1496 km

Il piccione di Laura Peri variazione di halva di Pireo alle mandorle, rucola selvatica bruciata dell' orto di Spaltenna, jus al miele Toscano biologico

€ 26  



Tagliata al rosmarino

Costata di manzo selezione Simone Fracassi frollata nel lardo di Cinta Senese e cotta sulla brace d'ulivo, indivia brasata al rosmarino, salsa hollandaise al mastice di Chios

€ 24 



Dolci

Panna e Fragole

Variazione di fragole, limone, panna fresca, basilico greco

€ 14  



Baclava quasi Toscana

Pasta kataifi croccante, crema cotta agli agrumi e olio extravergine selezione “Spaltenna”,
frutta secca biologica sabbiata, miele Toscano Biologico

€ 14 



Meringata

Meringa sbriciolata, frutti di bosco selvatici,
cioccolato bianco Toscano Amedei, arance biologiche

€ 14  



Piazza del Campo

Panforte Senese, mousse di cioccolato fondente Toscano Amedei,
Kum Quat dell' orto di Spaltenna e farro soffiato

€ 14 

