

LA BOTTEGA

DEL BUON CAFFÈ

Gli "Impegni"

della La Bottega Del Buon Caffè

Ci impegniamo a servirvi pietanze concepite con scrupolo e dedizione, che evocano la storia della loro provenienza. Lasciamo che la qualità degli ingredienti che

impieghiamo parli "da solo": tutto ciò che aggiungiamo è l'amore per il cibo!

L'attenzione con la quale selezioniamo la qualità della materia prima dev'essere la migliore, tanto che provenga dal mare, quanto dalle fattorie locali o dai nostri orti e frutteti.

Le carni che impieghiamo provengono da allevamenti locali dove i capi di bestiame pascolano all'aperto.

Il pesce che serviamo ci viene recapitato freschissimo.

I nostri orti, a conduzione biologica, traboccano di verdura e frutti che si traducono nelle mani dello Chef in deliziose pietanze di stagione.

I giardinieri di Borgo Santo Pietro si occupano anche dei frutteti e del giardino delle erbe officinali in stretta collaborazione

con la brigata di Cucina per offrirvi un'esperienza gustativa speciale.

E poiché quando parliamo di cibo parliamo di passione a "tutto tondo", anche le differenti qualità di pane che proponiamo per ogni pasto sono realizzate ogni giorno nelle nostre cucine.

The "Promises"

of La Bottega Del Buon Caffè

We promise to serve dishes that lend themselves to their fresh roots.

We let the quality and freshness of the ingredients we use speak for themselves; all we add is our love and passion for food!

This passion extends to the way we source all of our ingredients so that the same high quality we expect from the sea, the farm and the garden all ends up beautifully presented on your plate.

We want you to feel and experience this passion as well.

Our meats are produced locally, from free-range farms, and our chefs select only the highest-quality cuts.

The fish we serve arrives fresh from the morning's catch.

Our gardens overflow with abundance, and it is from here that the wonderful and dynamic seasonal plates are created.

Our gardeners tend to the organic orchards, kitchen and herb gardens all year round and work closely with our chefs to give you unique and delicious seasonal creations.

Only the best picks of the harvest are used.

And because we really mean passion when we say food, all of the bread we serve, accompanying our main dishes, are freshly made in our kitchen every single day.

Menu degustazione “*Intuizioni*” “*Insights*” tasting menu

a la Carta
A la Carte

Radici e cuori spontanei, carote, cicoria e sesamo (8,11) € 34
Roots and spontaneous hearts, carrots, chicory and sesame

Sogliola del Mediterraneo con il suo fumetto e
maionese all’olio extra vergine d’oliva e salicornia (3,4,9) € 38
Mediterranean Sole, with its own stock, extra virgin olive oil mayonese and salicornia

Creste di gallo ripiene di pinoli, ragù leggero di filetto di maiale,
uvetta, cannella e mela ghiacciata (1,3,8,9) € 42
*“Cockscomb” filled with pine nuts, light pork fillet ragù, raisins,
cinnamon and chilled apple*

Risotto mantecato al parmigiano reggiano 36 mesi,
crema di finocchi, bruciato di porro, ravanelli e finocchietto (7) € 40
*Risotto creamed with 36 months old parmigiano reggiano cheese;
fennels cream, burnt leek, radishes and wild fennel*

La Ricciola, e le rape (1,3,4,7,9) € 48
Amberjack with turnips

Carrè di cervo, funghi, ginepro, agretti e prugnolo (6) € 48
Deer venison, mushrooms, juniper, agretti and blackthorn

La Foresta Nera:
Crema leggera variegata all’amarena; mousse di cioccolato al latte
pan di spagna alla nocciola e Grand Marnier (1,3,7,8) € 30
*Black Forest: light cream flavoured with black cherry, milk chocolate mousse,
hazelnuts sponge cake and Grand Marnier*

La Mela € 30
The Apple

Pane, focaccia e grissini di nostra produzione (1,7,8,11)
Bread, focaccia and breadsticks are home-made

Centoquarantacinque Euro

L’abbinamento vino de’ la bottega
Cento Euro

One Hundred and Forty-five Euros

La Bottega wine pairing
One hundred Euros

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER L’INTERO TAVOLO
EVENTUALI CAMBIAMENTI POSSONO AVERE VARIAZIONI DI PREZZO
TASTING MENUS ARE CREATED FOR THE ENTIRE TABLE AND ANY CHANGES MAY HAVE PRICE VARIATIONS

Menu degustazione “Classico”

“Classic” tasting menu

a la Carta

A la Carte

Crème brûlée di foie gras, sorbetto alla cipolla rossa, fave di cacao,
pere e pan brioche (1,3,7) € 38
Crème brûlée of foie gras with red onion sorbet, cocoa beans, pears and brioche bread

Lingua di vitello, sedano del nostro orto, gamberi rossi,
agrumi e prezzemolo liquido (2,9) € 42
Veal tongue, celery from our own farm at Borgo Santo Pietro, red prawns, citrus fruit and liquid
parsley

Taglierini ai calamaretti, salvia, peperoncino (1,3,6,7,9,14) € 41
Taglierini pasta with baby squid, sage and chilli pepper

Cappelletti, di piccione, burro e timo (1,3,4,6,7,9) € 38
Cappelletti pasta filled with pigeon, butter and thyme

Piccione di Fiesole:
Petto, coscia glassata al porto, rocher di fegatini e quinoa, anacardi, spinaci
di Borgo Santo Pietro (6,7,9) € 50
Fiesole pigeon: breast, port-glazed thigh, liver and quinoa ball, cashews and spinach
from Borgo Santo Pietro

Il Cheesecake de' La Bottega (1,3,7,8) € 30
La Bottega Cheesecake

Pane, focaccia e grissini di nostra produzione (1,7,8,11)
Bread, focaccia and breadsticks are home-made

Centotrentacinque Euro

L' abbinamento vini de' La Bottega

Novanta Euro

One Hundred and Thirty-Five Euros

La Bottega wine-pairing

Ninety Euros

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO

EVENTUALI CAMBIAMENTI POSSONO AVERE VARIAZIONI DI PREZZO

TASTING MENUS ARE CREATED FOR THE ENTIRE TABLE AND ANY CHANGES MAY HAVE PRICE VARIATIONS

Menu Degustazione “*Vegetariano*” “Vegetarian” Tasting Menu

A la Carta

A la Carte

Ceci, fragole, camomilla e fiori Chickpeas, strawberries, chamomile and flowers	€ 34
Carciofo, mela, nocciola e topinambur (6,8,11) Artichoke, apple, hazelnut and Jerusalem artichokes	€ 34
Petali di pasta fresca ripieni di papavero selvatico, robiola del nostro caseificio ed erba aliararia spontanea (1,3,7,9) Petals of homemade pasta filled with wild poppy, handcrafted robiola cheese from Borgo Santo Pietro and spontaneous aliararia herb	€ 40
Risotto mantecato al parmigiano reggiano 36 mesi. crema di finocchi, bruciato di porro, ravanelli e finocchietto (7) Risotto creamed with 36 months old parmigiano reggiano cheese; fennels cream, burnt leek, radishes and wild fennel	€ 40
Radici e cuori spontanei, carote, cicoria e sesamo (11,8) Roots and spontaneous hearts, carrots, chicory and sesame	€ 34
Formaggi dal caseificio di Borgo Santo Pietro (7) Handcrafted cheeses from Borgo Santo Pietro	€ 40
Sottobosco: Cremoso al gianduia, cacao e frutto della passione (1,3,7,8) Forest undergrowth: Creamy hazelnut chocolate, cocoa and passionfruit	€ 32

Pane, focaccia e grissini di nostra produzione (1,7,8,11)
Bread, focaccia and breadsticks are home-made

Centotrenta Euro

L'abbinamento vini de' La Bottega

Novanta Euro

One Hundred and Thirty Euros

La Bottega wine-pairing

Ninety Euros

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO

EVENTUALI CAMBIAMENTI POSSONO AVERE VARIAZIONI DI PREZZO

TASTING MENUS ARE CREATED FOR THE ENTIRE TABLE AND ANY CHANGES MAY HAVE PRICE VARIATIONS

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);b) maltodestrine a base di grano (1);c) sciroppi di glucosio a base di orzo;d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:a) olio e grasso di soia raffinato (1);b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;b) lattio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.