



*menu
d'autore*

Ambiente, Salute, Amore per la Vita.
Ho raccolto in Extravergine la volontà di esprimere fortuna,
bellezza e gusto che contraddistingue il nostro patrimonio
culturale e agroalimentare... unico al mondo!
Siate storia per questa sensazionale esperienza da raccontare.

*Environment, health, love of life.
I gathered in Extravergine Restaurant the desire to express luck,
beauty and flavour that distinguish our cultural and agri-food
heritage... unique in the world!
Be history for this sensational experience to tell.*

Gianluca Magri

entree

Tagliere di Prosciutto di cinta con fonduta di pecorino e tartufo estivo

Platter of cinta senese with chees fondue and summer truffle (7)

(Az. Agricola Il Poggio)

24

Tartare di manzo scomposta

Our Beef Tartare

20

(per 2 persone / for 2 people)

Il Gran Tagliere toscano misto salumi, formaggi e crostini con salsine dello Chef

Platter of local mixed cured meats, cheeses and our canapés (1-7)

26

(per 2 persone / for 2 people)

Verticale di formaggi a km0 (Ricotta, Ricotta salata, Taleggio di pecorino, Pecorino di mezza stagionatura, Pecorino stagionato)

Selection of local cheeses (7)

(Formaggi: Az. Agricola Floris)

20



Cheesecake al Basilico con crumble di taralli e pomodorini confit

Basil Cheesecake with taralli crumble and little Tomatoes (1-7)

15



Panzanella toscana croccante rivisitata

Crispy Tuscan Panzanella revisited (1-7)

14



Tartare di Salmone scomposta (ridotta di soja e wasabi, agrodolce)

Our Salmon Tartare

(soy sauce and sweet and sour wasabi) (1)

20



primi piatti

Pici all'aglione rosso

Homemade picci with local garlic sauce (1-7-9)

16



Tagliatella di farro monococco al cinghiale

Spelled tagliatella with wilde boar ragout (1-9)

18

Tagliolini al pesto di Rucola con cuore di stracciatella

Tagliolini with rocket Pesto with the heart of stracciatella cheese (1-7)

16



Parmigiana di melanzane in cocotte gratinata

Eggplant parmigiana (1-7)

14



Risotto allo Zafferano con ossobuco di Vitello

Risotto creamed with Saffron and veal ossobuco (7-9-12)

(Riso: Az. Agraria Macereto, Zafferano: Az. Agr. Brandi Egisto)

25



secondi piatti

La nostra Fiorentina ** con fagioli al Fiasco

Mrs. Fiorentina steak with beans

6.5€ al hg

Tagliata di Manzo Estiva (rucola, pomodorini, scaglie di grana)

lo Chef consiglia Essenza di Gusto PIACEVOLE

Summer cut of beef

(rocket, cherry tomatoes and Parmisan flakes)

and drops of Essenza di Gusto PIACEVOLE

22

Baccalà alla livornese scomposto (in CBT)

Baccalà Livorno Style (4)

18

Stracotto Aretino con vellutata di patate allo Zafferano

Beef stew from Arezzo with Saffron potatos cream (9-12)

(Zafferano: Az. Agr. Brandi Egisto)

19

Caprese di Bufala

Caprese Salade

(Buffalo Mozzarella and Tomatoes) (7)

15

**È esclusa dalla mezza pensione, dalla pensione completa e da cene con menu fisso

** Is not included in the half board or in the event menu



contorni

Insalata Verde o Mista

Green salad o Mixed salad

Patate arrosto allo Zafferano

Roasted potatoes with Saffron
(Zafferano: Az. Agr. Brandi Egisto)

Verdure grigliate dell'orto

Seasoned Vegetables from our garden

Erbette saltate Aglio e Olio

Sauteed Vegetables with Oil and Garlic



dessert

Sorbetto

Sorbet (3)

5

Cheesecake ai frutti di bosco

Cheesecake with Wilde Berrie (7)

8

Tiramisù

(3-7)

9

Soufflè al cioccolato e crema pasticcera

Chocolate Soufflè and custard (3-7)

10

Cantuccini di farina del nostro Farro e Vin Santo

Cantuccini made with our Farro flour and Vin Santo

(1-3-7-8)

8





glutine
gluten
1



crostacei
crustacean
2



uovo
egg
3



pesce
fish
4



arachidi
peanuts
5



soya
soya
6



latte
milk
7



frutta a guscio
nuts
8



sedano
celery
9



senape
mustard
10



sesamo
sesame
11



solfiti
sulphite
12



lupini
lupins
13



molluschi
shellfish
14

Coperto a persona

Service charge per person

3





extravergine
RESTAURANT