CUPRENA

NATURAL LUXURY IN TUSCANY

Il nostro menu muta spesso come natura ci insegna, cambia secondo la stagionalità dei prodotti e la fantasia del nostro chef Abner Albanese, mentre ciò che è immutabile è la cura maniacale nella selezione degli ingredienti:

utilizziamo solo il **nostro Olio Evo Bio**,

quando è possibile **frutta e verdura biologiche** provengono dal nostro orto,

la pasta di Grano Duro **Tirrena** che utilizziamo è prodotta artigianalmente da Frescobaldi da una selezione di grani antichi

per i volatili ci affidiamo alla cura di **Laura Peri**, suoi i polli del Valdarno, anatre, piccioni e faraone allevate nel bosco lauraperi.it

le carni di vitello provengono dall'allevamento di **Carlo Giusti** lefolliedicarlogiusti.it

siamo orgogliosi sostenitori della trota di **Molin di Bucchio,** progetto sostenibile della cooperativa inquiete per allevare e ripopolare l'Arno con specie ittiche autoctone, molindibucchio.it

preferiamo produzioni di piccoli produttori locali, nonché di **origine o certificazione toscana.**

OUR MENU OFTEN CHANGES DEPENDING ON WHAT THE NATURE PROVIDES. THE CHANGES GO ACCORDING TO THE PRODUCTS SEASONABILITY AND CREATIVITY OF OUR CHEF ABNER ALBANESE, WHILE THE ACCURATE ATTENTION TO THE INGREDIENTS SELECTION NEVER CHANGES.

WE ONLY USE OUR ORGANIC EVO OIL , FRUIT AND VEGETABLES ARE FROM OUR GARDEN WHENEVER IS POSSIBLE.

THE TIRRENA DURUM WHEAT PASTA WE USE IS HANDCRAFTED BY FRESCOBALDI FROM A SELECTION OF ANCIENT GRAINS.

WE RELY ON LAURA PERI'S ATTENTION FOR THE POULTRY BIRDS SUCH AS CHICKENS OF VALDARNO AREA, DUCKS, PEGEONS AND GUINEA-FOWLS THAT ARE BRED ON HER WOODS.

VEAL MEATS ARE FROM CARLO GIUSTI'S BREEDING FARM.

WE ARE STONG SUPPORTERS OF THE TROUT OF " MOLIN BUCCHIO", A SUSTAINABLE PROJECT OF " INQUIETE COPERATIVA" TO BREED AND REPOPULATE ARNO RIVER WITH NATIVE SPECIES OF FISH.

WE PREFER SMALL PRODUCERS' PRODUCTIONS AS WELL AS TUSCANY ORIGIN OR CERTIFICATION.

ANTIPASTI
STARTERS

Carpaccio di angus
con acciughe, crema di tuorlo marinato e polvere di capperi
"ANGUS" VEAL CARPACCIO
WITH ANCHOVIES, MARINATED EGG YOLK CREAM, AND CAPER POWDER (3, 10)
18

Petto scottato di piccione con
patate schiacciate e olio al rosmarino
SEARED PIGEON BREAST WITH
MASHED POTATOES AND
ROSEMARY OIL
18

Ceviche di ombrina
con mela caramellata
WARM SHI-DRUM FISH CEVICHE WITH
TOMATO, LIME, SPRING ONION, CHILI OIL AND CARAMELIZED APPLE (4)
18

Baccalà confit
con crema di broccoli affumicato
CODFISH COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH SMOKED BROCCOLI CREAM (4)
18

Rotolo di cecina,
con formaggio di mandorle fatto in casa e pere saltate
"CECINA" ROLL, HOME-MADE ALMOND CHEESE AND SAUTÉED PEAR (7,8)
18

Perle di fiordilatte e burro di cacao
con acqua di carote aromatica
e tuile croccante
PEARLS OF MOZZARELLA FIORDILATTE AND COCOA BUTTER WITH AROMATIC
CARROT WATER AND CRISPY TUILE (1,7)
18

P R I M I

FIRST COURSE

Risotto al parmigiano con rape rosse e pistacchi salati 18
RISOTTO CREAMY WITH PARMIGIANO CHEESE
WITH BEETROOT AND SALTED PISTACHIOS (7, 8)
18

Gnudo di ricotta ed erbette, ripieno di tartare ai gamberi rossi con tartufo nero e salsa ai crostacei
HOME-MADE "GNUDO" PASTA RICOTTA CHEESE AND HERBS FILLED WITH RED SHRIMP TARTARE WITH BLACK TRUFFLE
AND SHELLFISH SAUCE (3, 7)
18

Spaghettoni aglio e olio
con pesto di rucola, noci e cozze
SPAGHETTONI PASTA WITH GARLIC AND EVO OIL WITH ROCKET PESTO,
NUT AND MUSSELS (1,4,8)

Cous cous aromatico con pomodori secchi, zucca confit e crema di cacioricotta
AROMATIC COUSCOUS WITH DRY TOMATOES, CONFIT PUMPKIN AND
CACIORICOTTA CHEESE CREAM (1, 7)
18

Mezzemaniche allo zafferano con guanciale croccante e prezzemolo
MEZZEMANICHE PASTA WITH SAFFRON, CRISPY BACON AND PARSLEY (1,7)
18

Linguine con burro di guancia
alle nocciole e con funghi chiodini
LINGUINE PASTA WITH CHEEK BUTTER AND
HONEY MUSHROOMS (1,,8)
18

S E C O N D I
MAIN COURSE

Suprema d'anatra
con rotolo di cosce lardellate
e rape rosse scottate
SUPREME DUCK WITH LARDED THIGH ROLL AND SEARED BEETROOT (1.3)
28

Guancia di maiale brasata
con finferli e crema di cavolfiore
BRAISED PORK CHEEK WITH
CHANTERELLE MUSHROOMS AND CREAMED CAULIFLOWER
28

Saltimbocca di trota
con involtino di verza ed
emulsione di panna al limone
SALTIMBOCCA TROUT AND HAM ROLLS
WITH CABBAGE AND
A LEMON CREAM EMULSION (1,3,4)
28

Filetto scottato di dentice
pescato all'amo con cavolo nero e crema di zucchine
SEARED SNAPPER FILLET FISH CAUGHT ON THE HOOKWITH WITH BLACK
CABBAGE AND ZUCCHINI CREAM (4)
28

D E S S E R T
DESSERT

Tronchetto di crema chantilly
con pesche vanigliate e
crumble di savoiardo
CHANTILLY CREAM INGOT
WITH VANILLA PEACHES AND
LADYFINGER CRUMBLE (1,4,7)
8

Mousse al cioccolato fondente
e liquirizia con biscotto alle nocciole
DARK CHOCOLATE AND LIQUORICE MOUSSE ON HALZENUT BISCUIT (1, 3,7,8)
8

Sfoglie di pasta all'uovo scottata
alla piastra, ganache di tè agli agrumi
e cioccolato bianco e con crema al tè Oolong
SEARED EGG PASTA LEAVES WITH CITRUS TEA AND WHITE CHOCOLATE GANACHE
AND OOLONG TEA CREAM (1, 3,7)
8

Gelato fatto in casa al cioccolato
fondente
HOME-MADE DARK CHOCOLATE ICE CREAM (3, 7)
8

LISTA ALLERGENI /ALLERGEN LIST

1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena. farro, kamut e loro ceppi ibridati)
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut and their hybridized strains)

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and shellfish-based products

3 Uova e prodotti a base di uova
Eggs and egg products

4 Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and fish products

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanut products

6 Soia e prodotti a base di soia
Soy and soy products

7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and dairy products (including lactose)

8 Frutta a guscio e loro prodotti
Nuts and their products

9 Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and celery-based products

10 Senape e prodotti a base di senape
Mustard and mustard products

11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and sesame seed products

12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/L
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg / L

13 Lupini e prodotti a base di lupini
Lupins and lupine-based products

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and shellfish-based products

Alcune materie prime possono essere congelate all'origine o in loco mediante abbattitore rapido. Non siamo un ristorante gluten-free e non possiamo garantire che la contaminazione incrociata non si verificherà mai. Per qualsiasi informazioni sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie o intolleranze rivolgersi al personale di sala e richiedere la documentazione apposita.

SOME RAW MATERIALS MAY BE FROZEN AT ORIGIN OR ON SITE BY BLAST CHILLING. WE ARE NOT A GLUTEN-FREE RESTAURANT AND CANNOT GUARANTEE THAT CROSS-CONTAMINATION WILL NEVER OCCUR. FOR ANY INFORMATION ON THE PRESENCE OF SUBSTANCES THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE CONTACT THE WAIT STAFF AND REQUEST THE APPROPRIATE DOCUMENTATION