

Gilberto Rossi

Peperero

CUCINA IN SAN MINIATO



ANTIPASTI – Appetizers

Fagottino di pasta fillo con quaglia, castagne, crema di piattella pisana e tartufo

Filo pastry parcel with quail, chestnuts, cream of piattella pisana and truffle

ALLERGENS: glutine(gluten)-latticini(milk)-sedano(celery)

€. 17,00

Carpaccio di lingua in crosta di frutta secca, verza brasata ed emulsione all'arancia

Tongue carpaccio in dried fruit crust, braised cabbage and orange emulsion

ALLERGENS: sedano(celery)-frutta secca(nuts)

€. 17,00

PRIMI PIATTI - First Course

Tortello ripieno di funghi pioppini con sminuzzato di faraona e ristretto di melagrana

Tortello stuffed with pioppini mushrooms with minced guinea fowl and pomegranate reduction

ALLERGENS: glutine(gluten)-latticini(milk)-sedano(celery)- Uova(eggs)

€. 20,00

Pappardella al cavolo nero con stracotto di cervo alle erbe fini

Pappardella with black cabbage and venison stew with fine herbs

ALLERGENS: glutine(gluten)-latticini(milk)-sedano(celery)

€. 20,00

SECONDI PIATTI - Main dishes

Stracotto spalla di maiale, pane tostato in salsa, cipolla rossa e verdure croccanti

Pork shoulder stew, toasted bread in sauce, red onion and crunchy vegetables

ALLERGENS: glutine(gluten)- sedano(celery)

€. 22,00

Tagliata di manzo alla griglia, tre patate in tre consistenze

Grilled cut, three potatoes in three consistencies

ALLERGENS: sedano(celery)-latticini(milk)

€. 22,00

Carne

ANTIPASTI – Appetizers

Bocconcini di baccalà agli agrumi in crosta di mais, vellutata di porri e polvere di alga nori

Citrus cod bites in corn crust, leek cream and nori seaweed powder

ALLERGENS: glutine(gluten)-pesce(fish)-sedano(celery)-latticini(milk)

€. 18,00

Polpo arrosto, crema di patate al limone e cime di rapa

Roasted octopus, lemon potato cream and turnip tops

ALLERGENS: glutine(gluten)-pesce(fish)-latticini(milk)-sedano(celery)

€. 18,00

PRIMI PIATTI - First Course

Chitarrino al nero di seppia con broccoli, mandorle e seppia

Cuttlefish ink chitarrino with broccoli, almonds and cuttlefish

ALLERGENS: glutine(gluten)-pesce(fish)-latticini(milk)-sedano(celery)

€. 21,00

Raviolo ripieno di dentice mantecato con topinambur e tartufo nero

Ravioli stuffed with snapper creamed with Jerusalem artichoke and black truffle

ALLERGENS: glutine(gluten)-pesce(fish)-latticini(milk) sedano(celery)

€. 21,00

SECONDI PIATTI - Main dishes

Ombrina, sedano, dragoncello, rapa bianca e crema montata di cavolo viola

Umbrine, celery, tarragon, white turnip and whipped cream of purple cabbage

ALLERGENS: glutine(gluten)-uovo(eggs)-pesce(fish)-sedano(celery)

€. 24,00

Spiedo di pescato del giorno con lemon grass, radicchio e crema di cacciucco

Skewer of catch of the day with lemon grass, radicchio and cacciucco cream

ALLERGENS: pesce(fish)-sedano(celery)

€. 24,00

ANTIPASTI – Appetizers

Torta briséé integrale, radicchio, provola, mousse di zucca e riduzione di melagrana

Wholemeal brisée cake, radicchio, provola, pumpkin mousse and pomegranate reduction

ALLERGENS: glutine(gluten)- latticini(milk)- sedano(celery)- Uova(eggs)

€. 15,00

Polpette di lenticchie, maionese di ceci, cipolla rossa e pesto di cavolo nero

Lentil meatballs, chickpea mayonnaise, red onion and black cabbage pesto

ALLERGENS: glutine(gluten)- latticini(milk)- sedano(celery)- Uova(eggs)

€. 15,00

PRIMI PIATTI - First Course

Risotto alla zucca mantecato al taleggio e crema di castagne

(minimo due persone, tempo di cottura 20 minuti)

Pumpkin risotto with taleggio cheese and chestnut cream

ALLERGENS: latticini(milk)-sedano(celery)

€. 16,00

Gnocchetti di patate con cime di rapa, pane sritto e pesto di pomodoro secco ed olive

Potato gnocchi with turnip tops, fried bread and dried tomato and olive pesto

ALLERGENS: glutine(gluten)-latticini(milk)-sedano(celery)- Uova(eggs)

€. 16,00

SECONDI PIATTI - Main dishes

Soufflè di mais, cuore di porro, ragù di zucca e bacon vegetale

Corn souffle, leek heart, pumpkin ragu and vegetable bacon

ALLERGENS: glutine(gluten)-latticini(milk)-sedano(celery)-Uova(eggs)

€. 18,00

Medaglione di sedano rapa brasato, pak-choi e crema di pecorino alla rapa rossa

Braised celeriac medallion, pak-choi and Pecorino cream with red turnip

ALLERGENS: glutine(gluten)- uova(eggs)- latticini(milk)-sedano(celery)

€. 18,00

The logo for 'Verdure' is written in a black, cursive, handwritten-style font.

Menu Degustazione

MENÙ DEGUSTAZIONE - Tasting Menu

Menù Vegetariano.

Vegetarian Menu.

€. 45,00 (senza vini) - €. 60,00 (inclusi 4 vini abbinati)

Menù di terra

"Terra" Menu

€. 50,00 (senza vini) - €. 65,00 (inclusi 4 vini abbinati)

Menù di mare

"Seafood" Menu

€. 60,00 (senza vini) - €. 75,00 (inclusi 4 vini abbinati)

Lo Chef Gilberto Rossi propone per tutti i commensali dello stesso tavolo tre menù degustazione, di sei portate, composto da i due antipasti, i due primi, un secondo fra quelli del menù scelto ed un dolce. Chef Gilberto Rossi offers for all the guests of the same table four menu 'tasting.

Tutti e tre a seconda della tipologia scelta con gli assaggi dei due antipasti, i due primi, un secondo a scelta ed un dessert a sorpresa / All three depending on the type, with two appetizers, the two first courses, a second course of your choice and a surprise dessert.

Pane artigianale e coperto €. 4,00 (artisan bread and cover €. 4.00)

Acqua minerale "San Pelligrino" o "Panna" €. 3,00

DOLCI – Desserts

Tortino di zucca con semifreddo allo zenzero e cialda all'arancia

Pumpkin pie with ginger semifreddo and orange wafer

ALLERGENI: glutine(gluten)-Uova(eggs)-latticini(milk)

€. 7,00

Crostatina di castagne e ricotta con salsa al melograno

Chestnut and chestnut tart with pomegranate sauce

ALLERGENI: Glutine(gluten)- uova(eggs)- latticini(milk)- frutta a guscio(nuts)

€. 7,00

Pera al vino rosso, noci pecan, uvetta, sfoglia e crema inglese alla cannella

Pear in red wine, pecans, raisins, puff pastry and cinnamon sauce

ALLERGENI: glutine(gluten)- Uova(eggs)- latticini(milk)- frutta a guscio(nuts)- solfiti(sulphites)

€. 7,00

Fondente al cioccolato e nocciola con composta di frutti rossi

Dark chocolate and hazelnut with red fruit compote

ALLERGENI: Glutine(gluten)- uova(eggs)- latticini(milk)- frutta a guscio(nuts)

€. 7,00

Cremino al cocco, ananas caramellato e chips di mela verde

Coconut cream, caramelized pineapple and green apple chips

ALLERGENI: glutine(gluten)- Uova(eggs)- latticini(milk)- frutta a guscio(nuts)

€. 7,00

Degustazione di tre dolci a scelta

Tasting of three desserts

ALLERGENI: secondo dessert scelti in degustazione, vedi sopra

€. 15,00

Dolci e Delizie

Zibibbo Balanubi Terre siciliane Igt – Nicosia - Sicilia

€. **4,00** a bicchiere

Prezzo bottiglia da 500 ml €. **20,00**

Malvasia Balanubi Terre siciliane Igt – Nicosia - Sicilia

€. **4,00** a bicchiere

Prezzo bottiglia da 500 ml €. **20,00**

Moscato d'Asti Docg 2023 – Airone - Piemonte

€. **4,00** a bicchiere

Prezzo bottiglia da 500 ml €. **21,00**

Recioto di Soave classico Docg 2021 – Cantina di Soave - Veneto

€. **5,00** a bicchiere

Prezzo bottiglia da 500 ml €. **24,00**

Ramandolo Docg 2020 – Cantina Zuccolo - Friuli

€. **5,00** a bicchiere

Prezzo bottiglia da 500 ml €. **24,00**

Moscato di Pantelleria Kabir Doc 2022 – Donnafugata - Sicilia

€. **6,00** a bicchiere

Prezzo bottiglia da 375 ml €. **27,00**

Amelio Vin Santo Pisano di San Torpè '09 - Cupelli - Toscana

€. **6,00** a bicchiere

Prezzo bottiglia da 375 ml €. **32,00**

Vin Santo bianco dell'empolese Piazzano Doc 2010 – Piazzano - Toscana

€. **7,00** a bicchiere

Prezzo bottiglia da 375 ml €. **36,00**

Sautern Chateau Haut-Monteils Asc 2020 – Domaine de Monteils - Francia

€. **9,00** a bicchiere

Prezzo bottiglia da 500 ml €. **45,00**

Passito di Pantelleria Ben Ryé Doc 2021 – Donnafugata - Sicilia

€. **12,00** a bicchiere

Prezzo bottiglia da 375 ml €. **75,00**

Degustazione di tre rum "standard"

€. **15,00**

Degustazione di tre rum "premium"

€. **25,00**



INFUSI BIOLOGICI - Organic Infusions

Organic Wild Berry infusion.

Ibisco, radice di liquirizia, rosa canina, ortica, ananas, mirtillo – senza caffeina.

€. 3,00

Organic African rooibos infusion.

Rooibos (tè rosso Africano) – senza caffeina.

€. 3,00

Organic lemon e ginger infusion.

Citronella, radice di zenzero, radice di liquirizia, scorza di limone – senza caffeina.

€. 3,00

Organic comforting fennel infusion.

Semi di finocchio – senza caffeina.

€. 3,00

INFUSI TULSI (basilico indiano) - Tulsi Infusions (indian basil)

Tulsi Original.

Blend di tre varietà di tulsi – senza caffeina.

€. 4,00

Tulsi Lemon Ginger.

Blend di tulsi, lemongrass e ginger – senza caffeina.

€. 4,00

Tulsi Cinnamon Rose.

Blend di tulsi, cannella e rosa – senza caffeina.

€. 4,00

Tulsi Sleep.

Blend di tulsi con erbe rilassanti – senza caffeina.

€. 4,00