

MENU

Ristorante Sassi Neri

ITALIANO



Il profumo delle materie prime, il loro tocco.
La raccolta in prima persona dello Chef Vittorio
Celentano è un viaggio che inizia così, alla scoperta
del territorio che ci ospita.

Perché non esiste innovazione che non nasca dalla
tradizione e nel Ristorante Sassi Neri, qualsiasi
ingrediente scelto, fin dal più semplice pomodoro,
diventa protagonista per gusto e tecnica.

Buon appetito!

Vittorio Celentano

ANTIPASTI DELLO CHEF

Uovo di Parisi tra cotto e crudo impanato con pane di prezzemolo fritto su crema di pecorino e polvere di carbone d'agrumi € 16,50

1, 3, 7, 8, 11

Cannoncini di lonza affumicata di nostra produzione, ripieni di formaggio fresco del Mugello, condito con vinaigrette di frutti rossi € 9,00

1, 7, 8

Parmigiana di melanzana croccante di mais ripiena di provola, servita su crema di provola e coulisse di pomodoro San Marzano DOP con cialda di basilico € 11,50

1, 3, 7, 8

Crudo di carne: tartare di manzo, carpaccio di chianina servito con i suoi condimenti, capperi selvatici dell'Impruneta, maionese fatta con uovo di quaglia e ketchup di pomodoro secco, polvere d'uovo, foglie di cipolla essicata € 26,00

1, 3, 5, 7, 8

ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE

Salumi (*prosciutto crudo, coppa, finocchiona, salame toscano*) e formaggi toscani (*pecorino Pratomagno, 2 pecorini di Pienza-Fossa e semi stagionato*) serviti con marmellata di cipolla e arance, pane caldo e crostini toscani (*fegatini, pomodoro e lardo*) **per 2 persone** € 21,00

1, 5, 7, 8, 12

Trittico di polenta (*ragù toscano, porcini, fonduta di pecorino*) € 16,00

1, 3, 7, 9

Soppressata toscana, stracchino e coccoli € 14,00

1, 3, 7, 8, 12

Panzanella toscana con baccalà bollito € 15,00

1, 4, 7, 8, 9, 14

PRIMI DELLO CHEF

Raviolo di casa ripieno di peposo servito sul suo ristretto € 16,00
1, 3, 7, 9

Fusillo di grano antico di nostra produzione trafilato al bronzo con ragù in bianco alle tre carni € 16,00
1, 3, 8, 9

Pici cotti nel vino serviti su salsa cacio e pepe *per 2 persone* € 39,00
1, 3, 7, 8

Risotto mantecato al formaggio di mucca del Mugello servito con lamelle di tartufo fresco e polvere d'uovo € 21,00
1, 3, 7, 8

Raviolo di due colori, tra nero di seppia e prezzemolo, ripieno di branzino crudo e limone, servito su vellutata di pomodori gialli e caviale di gambero rosso € 24,00
1, 2, 3, 4, 8, 13, 14

PRIMI DELLA TRADIZIONE

Pappardelle al cinghiale € 16,00
1, 3, 9

Raviolo Maremmano servito con sugo di pomodoro di San Marzano DOP € 14,50
1, 3, 7, 8

Tagliatelle al ragù toscano € 14,00
1, 3, 8, 9

Spaghetti al pomodoro San Marzano DOP € 13,00
1, 8

SECONDI DELLO CHEF

Ossobuco di vitello a cottura lenta, servito con risotto primaverile e cipollotto caramellato € 25,00

7, 8, 9

Baccalà gratinato con pane profumato alla mediterranea, servito con mattonella di vegetali € 22,00

1, 4, 8, 9, 12

Lombetto di agnello scottato intero, servito con patate novelle e raviolo ripieno di verdure € 26,00

1, 3, 7, 8, 9, 12

SECONDI DELLA TRADIZIONE

Peposo all'Imprunetina servito con fagioli all'ucelletto e verdure di stagione € 18,00

1, 8, 9

Faraona ripiena di salsiccia toscana e olive nere con patate arrosto € 19,00

1, 7, 8

Brasato di manzo al Chianti con purè di patate arrosto € 22,00

1, 8, 9

Filettone di baccalà alla livornese € 19,00

1, 4, 8, 9

DOLCI DELLO CHEF

Millefoglie servita con crema pasticcera calda	€ 9,00
1, 3, 7, 8, 11	
Crostata di frutta in bellavista con crema pasticcera al limone e meringhe	€ 9,00
1, 3, 7, 8, 11	
Sigaro ai due cioccolati con foglia d'oro	€ 10,00
1, 3, 7, 8, 11	

DOLCI DELLA TRADIZIONE

Tiramisù	€ 9,00
1, 4, 5, 7, 8,	
Zuccotto toscano	€ 9,00
1, 3, 5, 7, 8	
Cantucci di produzione dello Chef e vin santo Frescobaldi	€ 9,00
1, 3, 5, 7, 8	

1. **Cereali contenenti glutine** (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. **Crostacei** e prodotti derivati
3. **Uova** e prodotti derivati
4. **Pesce** e prodotti derivati
5. **Arachidi** e prodotti derivati
6. **Soia** e prodotti derivati
7. **Latte** e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. **Frutta a guscio** (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati
9. **Sedano** e prodotti derivati
10. **Senape** e prodotti derivati
11. **Semi di sesamo** e prodotti derivati
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazione superiori a 10mg/kg espressi come SO₂
13. **Lupino** e prodotti a base di lupino
14. **Molluschi** e prodotti a base di mollusco



 +39 055 20 11 186

 info@sassinerirestaurant.com

 www.sassinerirestaurant.com



ristorantesassineri