

La vera Ospitalità inizia dai piccoli gesti di Benvenuto

L'Osteria Agricola Toscana Pitti&Friends
è lieta di accogliervi senza addebitarvi coperto e servizio.

Dalla nostra Terra tutto proviene

L'Osteria Agricola Toscana Pitti&Friends è una realtà unica nel suo genere ed è con orgoglio che vi presenta un menù composto interamente da prodotti di **filiera corta**.

Ogni piatto è curato con la massima attenzione ed è il risultato di una meticolosa ricerca sul territorio per realizzare il **chilometro zero perfetto** e assicurarvi la massima **tracciabilità** degli ingredienti utilizzati, dagli antipasti ai dessert.

La **pasta** e il **pane** sono fatti in casa con farine selezionate dalla Cooperativa Produttori Agricoli Pieve Santa Luce. Il pane, inoltre, è cotto nel nostro forno a legna secondo la più antica tradizione contadina.

Le **verdure** provengono dall'Azienda Agricola BioColombini di Crespina, che dal 1998 pratica esclusivamente l'Agricoltura Biologica Certificata e si impegna nella promozione del lavoro etico e socialmente utile.

Lo **zafferano** che impreziosisce il nostro risotto nasce nell'Azienda Agricola Patricelli di Guasticce, che lavora il prezioso fiore di croco rigorosamente a mano, per conservarne al meglio le proprietà organolettiche e garantire un prodotto di altissima qualità.

La **Chianina IGP** è allevata nell'Azienda Agricola Minozzi Stefano di Rosignano Marittimo ed è garantita e certificata dalla nascita alla macellazione.

I **formaggi** sono prodotti dalla Fattoria Lischeto, un'azienda agricola biologica di eccellenza di Volterra, dalla quale nasce l'unica DOP della Provincia di Pisa.

I **salumi** provengono da suini allevati all'interno della nostra Tenuta, così come l'**olio extravergine di oliva** e il **vino** che sono il dono dei cinquecento ettari di cui si compone il vasto e generoso territorio di Torre a Cenaia.

Allo stesso modo la **birra** è prodotta dal nostro Birrifico Agricolo utilizzando l'orzo dei nostri campi: il prestigioso marchio Birragricola è il sigillo di garanzia per un prodotto genuino e di eccellenza.

Infine, i **dessert** sono fatti in casa utilizzando ricette tradizionali e ingredienti di prima scelta.

Menù Degustazione d'Autunno

€ 45

Entrée accompagnata da un calice di Franciacorta Robert Pitti Ferrandi

GRAN ANTIPASTO DELL'OSTE

Accompagnato da un calice di Pitti Chardonnay 2014

.

TAGLIATELLE DI CASTAGNE CON FUNGHI PORCINI FRESCHI
al profumo di nepitella

Accompagnato da un calice di Cenaja Vermentino 2013

.

FILETTO DI CHIANINA IGP
al tartufo o con cappella di fungo porcino fresco grigliato
Accompagnato da patate bio croccanti alle erbe aromatiche

Accompagnato da un calice di Torre Del Vajo 2012

.

UN DESSERT A SCELTA

Accompagnato con un calice di vino passito Dolce Peccato

Menù Degustazione delle nostre Terre

€ 36

Entrée accompagnata da un calice di Franciacorta Robert Pitti Ferrandi

VARIETÀ DI SALUMI E FORMAGGI PITTI irrorati con miele e pinoli tostati
accompagnati con gelatina di vino Pitti Sangiovese
e bocconcini di polenta fritta fatta in casa
Accompagnato da un calice di Pitti Rosato 2014

RAVIOLI RIPIENI DI BURRATA E SPINACI BIO
al ragù di cinghiale battuto al coltello
Accompagnato da un calice di Pitti Sangiovese 2013

TAGLIATA DI CHIANINA IGP ai tre pepi o all'Aceto Balsamico di Modena IGP
Accompagnato da patate bio croccanti alle erbe aromatiche
Accompagnato da un calice di Torre del Vajo 2009

CANTUCCINI PITTI
Accompagnati con un calice di vino passito Dolce Peccato

Menù Degustazione dall'Orto

€ 32

Entrée accompagnata da un calice di Franciacorta Robert Pitti Ferrandi

FLAN DI ZUCCA BIO su fonduta di Pecorino Pitti bio a pasta molle
con petali di sedano rapa bio croccante
Accompagnato da un calice di Pitti Chardonnay 2014

VELLUTATA DI FAGIOLINI CANNELLINI BIO con concassé di pane croccante
aromatizzato al rosmarino e sfere di ricotta fresca bio
Accompagnato da un calice di Cenaia Vermentino 2013

FUNGHI PORCINI FRESCHI ALLA GRIGLIA, BIETOLE E RAPE BIO saltate all'Olio Extravergine
di Oliva di Torre a Cenaia, con aggiunta di PATATE BIO CROCCANTI alle erbe
aromatiche, accompagnato da BOCCONCINI DI POLENTA FRITTA
Accompagnato da un calice di Torre del Vajo 2012

COMPOSTA DI FRUTTA
Accompagnato con un calice di vino passito Dolce Peccato

Antipasti

GRAN ANTIPASTO DELL'OSTE

Con:

Vellutata di fagiolini cannellini bio al profumo di salvia

Fagottino di pecorino Pitti con pere glassate e noci tostate

Selezione di Prosciutto Crudo Toscano DOP Pitti e Culatello Pitti

Carpaccio di filetto di Chianina IGP con carciofi giovani bio
e scaglie di Grana Padano Pitti DOP

bagnato da una vinaigrette al profumo di senape

€ 12

Variazione al tartufo o con cappella di fungo porcino fresco grigliato
oppure con lamelle di funghi cocchi freschi, se reperibili

€ 16

.

TARTARE DI FILETTO DI CHIANINA IGP con uovo croccante,
concassé di pomodoro, capperi e cipolla marinata

€ 12

.

FLAN DI ZUCCA BIO su fonduta di Pecorino Pitti bio a pasta molle
con petali di sedano rapa bio croccante

€ 8

.

VARIETÀ DI SALUMI E FORMAGGI PITTII irrorati con miele e pinoli tostatati
accompagnati con gelatina di vino Pitti
e bocconcini di polenta fritta fatta in casa

€ 10

Primi Piatti

Pasta fresca fatta in casa dal nostro Chef

TAGLIOLINI AL TARTUFO	€ 16
.	
TAGLIATELLE DI CASTAGNE CON FUNGHI PORCINI FRESCI al profumo di nepitella	€ 12
.	
RAVIOLI RIPIENI DI BURRATA E SPINACI BIO al ragù di cinghiale battuto al coltello	€ 12
.	
RISOTTO AI PISTILLI DI ZAFFERANO DI GUASTICCE con pancetta, caciotta Pitti filante e filangée di zucchine bio	€ 12
.	
PAPPARDELLE AL RAGÙ ROBERT PITTI DI CHIANINA IGP	€ 10
Variazione al tartufo	€ 14
.	
VELLUTATA DI FAGIOLINI CANNELLINI BIO con concassé di pane croccante aromatizzato al rosmarino e sfere di ricotta fresca bio	€ 8

Secondi Piatti

BISTECCA ALLA FIORENTINA DI CARNE CHIANINA IGP	
Accompagnata da patate bio croccanti alle erbe aromatiche	€/kg 38
Variazione al tartufo o con cappella di fungo porcino fresco grigliato oppure con lamelle di funghi cocchi freschi, se reperibili + € 4 a persona	
.	
FILETTO DI CHIANINA IGP ai tre pepi o all'Aceto Balsamico di Modena IGP	
Accompagnato da patate bio croccanti alle erbe aromatiche	€ 20
Variazione al tartufo o con cappella di fungo porcino fresco grigliato oppure con lamelle di funghi cocchi freschi, se reperibili	€ 24
.	
TAGLIATA DI CHIANINA IGP	
ai tre pepi o all'Aceto Balsamico di Modena IGP	€ 16
Variazione al tartufo o con cappella di fungo porcino fresco grigliato oppure con lamelle di funghi cocchi freschi, se reperibili	€ 20
.	
TAGLIATA DI CARRÉ DI MAIALE DI TORRE A CENAIA	
con mele grigliate e Grana Padano DOP	€ 10
.	
HAMBURGER DESTRUTTURATO DELLO CHEF	
con carne di Chianina IGP	
Accompagnato da patate bio croccanti alle erbe aromatiche	€ 12
Variazione al tartufo	€ 16
.	
CARPACCIO DI FILETTO DI CHIANINA IGP con carciofi giovani bio	
e scaglie di Grana Padano Pitti DOP irrorato con una vinaigrette alla senape	€ 14
Variazione al tartufo o con cappella di fungo porcino fresco grigliato oppure con lamelle di funghi cocchi freschi, se reperibili	€ 18

contornati da...

Funghi porcini freschi fritti	€ 9
.	
Funghi porcini freschi alla griglia	€ 9
.	
Patate bio croccanti alle erbe aromatiche	€ 4
.	
Bietole e rape bio saltate all'Olio Extravergine di Oliva di Torre a Cenaia	€ 4

Desserts dello Chef

Fagotto di pasta sfoglia, ricotta,
cioccolato a scaglie e pere caramellate

€ 5

.

Soufflé di cioccolato con peperoncino

€ 5

.

Zuccotto toscano con pan di spagna
con cuore di panna e cioccolato

€ 5

.

Torta Golosa

€ 5

.

Cheesecake al profumo di lime

€ 5

.

Cantuccini Pitti
serviti con un calice di vino passito Dolce Peccato

€ 6

I nostri Vini

Vini Selezione Pitti in bottiglia da 750 ml:

Pitti Chardonnay 2014
Chardonnay Toscana IGP - 100% Chardonnay € 8,00

Pitti Vermentino 2014
Vermentino Toscana IGP - 100% Vermentino € 8,00

Pitti Rosato 2014
Rosato Toscana IGP - 100% Sangiovese € 8,00

Pitti Sangiovese 2013
Rosso Toscana IGP - 100% Sangiovese € 8,00

Calice di Vino Selezione Pitti € 2,00

Vini Selezione Pitti in bottiglia da 375 ml € 4,20

Vini Selezione Cenaja in bottiglia da 750 ml:

Cenaja Vermentino 2013
Vermentino Toscana IGP - 100% Vermentino € 12,00

Torre del Vajo 2012
Rosso Toscana IGP - Sangiovese, Syrah, Cabernet-Sauvignon € 12,00

Vino passito Dolce Peccato in bottiglia da 375 ml
Bianco Toscana IGP - Trebbiano, Sauvignon Blanc € 10,00

Calice di Vino Selezione Cenaja € 3,00

Selezione Montalcino in bottiglia da 750 ml:

Rosso di Montalcino 2013
Rosso di Montalcino D.O.C. - 100 % Sangiovese Grosso di Toscana € 12,00

Brunello di Montalcino 2009
Brunello di Montalcino D.O.C.G. - 100 % Sangiovese Grosso di Toscana € 24,00

Selezione Franciacorta in bottiglia da 750 ml:

Franciacorta Brut
Brut Franciacorta D.O.C.G. Brut – 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero € 15,00

Franciacorta Satèn
Satèn Franciacorta D.O.C.G. Brut – 100% Chardonnay € 16,50

Franciacorta Rosé
Rosé Franciacorta D.O.C.G. Brut – 100% Pinot Nero € 18,50

Dal nostro Birrificio Agricolo

J63 Blanche

Blanche Belga - Alta Fermentazione - 5,2% vol.

.

J63 Pils

Pilsner - Bassa Fermentazione - 5% vol.

.

J63 Blonde

Blonde d'ispirazione Belga - Alta Fermentazione - 6,5% vol.

.

J63 Rubra

Doppelbok per i Malti, American Pale Ale per i Luppoli
Bassa Fermentazione - 7,5% vol.

.

J63 IPA

India Pale Ale - Alta Fermentazione - 6,2% vol.

.

J63 Black

Dubbel Belga - Alta Fermentazione - 8% vol.

Calice di Birra J63 30 cl

€ 3,00

Calice di Birra J63 40 cl

€ 4,00

Birra J63 in bottiglia da 330 ml

€ 3,50

Birra J63 in bottiglia da 750 ml

€ 7,50



La birra che Vi offriamo è il risultato di un progetto unico, profondamente legato al nostro territorio. Ricavato da un antico casolare all'interno della Tenuta Agricola Torre a Cenaia, il Birrificio Agricolo Artigianale J63 ha il suo punto di forza nell'utilizzo di materie prime a chilometro zero e nella sapiente creatività del mastro birraio. Oltre a non essere pastorizzata né filtrata, la Birra J63 è prodotta con l'orzo coltivato nei campi della Tenuta stessa. In virtù di questo, Torre a Cenaia è membro del COBI - Consorzio Italiano dei Produttori dell'Orzo e della Birra - e le birre J63 si definiscono Agricole, fregiate del Marchio Certificato BIRRAGRICOLA rilasciato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e indicato nella retroetichetta di ogni bottiglia.

Acqua Naturale 0,75 l

€ 1,50

Acqua Frizzante 0,75 l

€ 1,50

Lattina di Coca Cola, Fanta, Sprite

€ 2,50

Caffè

€ 1,00

Distillati

Grappa

Grappa Robert Pitti invecchiata 12 mesi € 3

Cognac

Armagnac De La Maziere € 6

Hennessy Fine de Cognac € 6

Rhum

Havana 7 y. € 5

Appleton Estate Rhum Agricole 12 y. Jamaica € 8

Clement Rhum Agricole Martinica € 8

Zacapa 15 y. Guatemala € 7

Zacapa 23 y. Guatemala € 8

Zacapa XO Guatemala € 12

Whisky

Talisker 10 y. € 6

Laphroig 10 y. € 6

Oban 14 y. € 7

Lagavulin 16 y. € 12

Laphroig 18 y. € 12

Amari

€ 4