



Menù Primavera – Estate
Spring and Summer Menu



“Esperienze di vita in cucina”

**Profumi e sapori della Tradizione Contadina legati a un'Infanzia trascorsa
in Compagnia delle Massaie”**

“Life experiences in the kitchen”

**Scents and Flavors of the Peasant Tradition linked to a Childhood Spent
with housewives”**



Benvenuti alla Sorgente!

La ricerca di prodotti di stagione e del territorio, e le antiche ricette contadine sono alla base del nostro mangiar sano.

Un menù costantemente rinnovato su ispirazione dello Chef Michele, che vede come protagonisti la pasta fatta in casa e piatti della tradizione toscana.

A rendere unica la vostra esperienza gastronomica contribuiranno l'ampia scelta dei vini delle cantine locali e i dolci della Pastry Sara.

The search for seasonal and local products, and ancient peasant recipes are the basis of our healthy eating.

A constantly renewed menu inspired by Chef Michele, which features homemade pasta and traditional Tuscan dishes.

The wide selection of wines from local wineries and the desserts from Pastry Sara will contribute to making your gastronomic experience unique.

I GENTILI CLIENTI CON INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI SONO PREGATI DI COMUNICARLE AL PERSONALE DI SALA, IL QUALE FORNIRA' OGNI PREVENTIVA INFORMAZIONE UTILE SUGLI ALLERGENI.

WE CAN ACCOMODATE DIETARY REQUIREMENT, AND THE RESTAURANT STAFF WILL RECOMMEND THE MOST SUITABLE OPTIONS FROM THE MENU TO OUR GUESTS.



ANTIPASTI – APPETIZERS

Salumi della Norcineria Locale e Formaggi del Territorio, Sott'oli Artigianali e Crostini Misti <i>Charcuterie and Cheese Selection from our Local Supplier, Pickled Vegetables and Mixed Bruschetta</i>	14.00
Misto di Formaggi Pastorizia Locale con Confetture Artigianali <i>Selection of Local Cheeses with Homemade Jams</i>	14.00
Tartare di Chianina ai Profumi dell'Orto, Olio Evo e Limone <i>Chianina Tartare scented with Garden Flavors, Extra Virgin Olive oil and Fresh Lemon Drops</i>	14.00
Tartare di Chianina al Tartufo di Stagione di San Miniato <i>Chianina Tartare with Seasonal Truffle di San Miniato</i>	18.00
Panzanella della Tradizione Toscana <i>Traditional Tuscan Panzanella</i>	10.00
Prosciutto e Melone <i>Raw Ham and Melon</i>	10.00
Acciughe alla Pisana <i>Anchovies Pisan Style</i>	10.00
Carpaccio di Salmone con Pomodorini Ciliegino, Olio Evo e Limone <i>Salmon Carpaccio with Cherry Tomatoes, Extra Virgin Olive Oil and Fresh Lemon</i>	14.00

PASTA FATTA IN CASA - HOME MADE PASTA

Ravioli Con Ricotta Della Pastorizia Locale Secondo Antica Ricetta Ravioli With Local Farmer Ricotta In A Traditional Way	
– Su Salsa Di Pomodoro E Pecorino Primo Sale - <i>Tomato Sauce And Pecorino Cheese</i>	12.00
– Al Burro E Salvia - <i>Butter And Sage</i>	12.00
Ravioli con ripieno di pesce conditi con pomodorini e gamberetti <i>Ravioli with fish filling topped with cherry tomatoes and shrimps</i>	16.00
Tordelli Tipo Lucchese Al Ragù Di Suino Grigio E Chianina <i>Tordelli Inspired By Lucca Traditional Recipe With Grey Pork Ragù And Chianina</i>	14.00
Lasagna Contadina Al Ragù Di Chianina <i>Farmer Lasagna With Chianina Sauce</i>	14.00



Lasagna Vegetariana Agli Zucchini <i>Vegetarian Lasagna With Zucchini</i>	12.00
Tagliatella Al Tartufo di Stagione Di San Miniato <i>Tagliatella With Seasonal Truffle Di San Miniato</i>	18.00
Cappellacci Ripieni di zucca al Burro e Salvia <i>Pumpkin Cappellacci with Butter and Sage</i>	14.00
Cappellacci Ripieni di zucca al Ragù <i>Pumpkin Cappellacci with Ragù</i>	14.00
Cappellacci Alle Erbette Di Campo ripieni di Ricotta al Burro e Parmigiano <i>Cappellacci With Borage Or Spontaneous Herbs, Butter And Parmesan Cheese</i>	14.00
Fusilli Al Pomodoro, Ricotta Primo Sale E Basilico <i>Fusilli With Tomato, Primo Sale Ricotta And Basil</i>	12.00
Fusilli al Ragù di Coniglio <i>Fusilli with rabbit ragù</i>	14.00
Degustazione di tre tipi di pasta a scelta – consigliato per due persone <i>Tasting of three types of pasta of your choice – recommended for two people</i>	28.00
<u>ALTRI PRIMI:</u>	
Risotto Ai Fiori di Zucca Mantecato Al Pecorino <i>Risotto With Courgette Flowers And Pecorino Cheese</i>	14.00
Parmigiana Di Melanzana Con Mozzarella, Grana Padano, Pomodorini E Basilico <i>Eggplant Parmigiana With Mozzarella, Grana Padano Cheese, Cherry Tomatoes And Basil</i>	12.00
Spaghetti Pastificio “Martelli” Alle Vongole Aromatizzati Al Limone E Bottarga <i>Spaghetti From “Martelli” Pasta Factory With Clams Flavored With Lemon And Bottarga</i>	18.00
<u>SECONDI – MAIN COURSES</u>	
Mezzo Galletto Al Forno Con Patata Novella E Verdure Dell'orto <i>Baked Cockerel With Seasonal Potatoes And Vegetables From The Garden</i>	16.00
Coniglio in Teglia Antica ricetta Contadina <i>Rabbit in a pan Ancient peasant recipe</i>	14.00
Uova Al Tegamino Al Tartufo di Stagione Di San Miniato <i>Fried Eggs With Seasonal Truffle Di San Miniato</i>	14.00

Zucchini Ripieni Alla Contadina
Zucchini Filled As Farmer Tradition 12.00

Filetto D'orata Al Forno Ai Profumi Dell'orto
Baked Sea Bream Fillet With Garden Flavours 18.00

ALLA BRACE – ON THE GRILL

Sua Maestà, La Bistecca Fiorentina
Her Majesty, Florentine T-Bone Steak 5.5/Hg

Controfiletto Di Manzo Al Rosmarino
Sliced Beef With Rosemary 22.00

Controfiletto Di Manzo con Zucchini Spadellati
Sliced Beef With Sautéed Artichokes 24.00

Tagliata Di Suino Grigio Locale Con Cipolle Caramellate
Sliced Local Grey Pork With Caramelized Onion 20.00

INSALATE - SALADS

Insalata Mista Di Stagione
Seasonal Mixed Salad 6.00

Composizione D'insalata Con Fagiolini, Cipolla Novella, Pomodorini E Tonno
Salad Composition With Green Beans, Spring Onion Cherry Tomatoes And Tuna 10.00

Pomodoro Con Mozzarella Di Bufala E Basilico
Sliced Tomato With Buffalo Mozzarella And Basil 10.00

CONTORNI - SIDE DISHES

Patate Aromatizzate Al Forno
Baked Potatoes With Rosemary And Extra Virgin Olive Oil 6.00

Fiori Di Zucca Fritti
Fried Courgette Flowers 8.00

Acqua - Water

Acqua Alla Spina Filtrata – Filtered Tap Water 1.50

Acqua Di Toscana San Felice – Tuscan Bottled Water 2.50

Coperto – Cover Charge 2.50

