RISTORANTE
MINERVA
AREZZO - TOSCANA

Gli "ANTIPASTI"
Starters

Baccalà mantecato, crema di peperone crusco e sedano croccante

Creamed cod, crusco pepper cream and crispy celery

€14.00
P

Terrina di coniglio e piselli

Rabbit and pea terrine

€15.00
U

Antipasto Toscano Minerva

Tuscan starter: prosciutto and salami served with assorted hot canapes

€12.00
G - L

Flan di Fave con formaggio Primo Sale e cialda alle olive

Broad bean flan with primo sale cheese and olive wafer

€13.00
L - U

Tartar di Manzo con cipolla rossa caramellata , emulsione di acciughe , tuorlo d'uovo marinato e pane carasau

Beef tartar with caramelized red onion, anchovy emulsion, marinated egg yolk and carasau bread

€18.00
U - G

Coda di rospo , latte di mandorla affumicato , maionese al miso e agretti

Monkfish, smoked almond milk, miso mayonnaise and agretti

€16.00
P - U -N - SO

* Prodotti lavorati in congelamento— Products processed in freezing
Allergeni e intolleranze chiedere al personale — Allergens and intolerances ask the staff
Coperto— Cover charge € 2.50

RISTORANTE
MINERVA
AREZZO - TOSCANA

I "PRIMI PIATTI"
First Course

Risotto mantecato al finocchietto , trota salmonata in oliocottura e uova di salmone — €17.00
SE - L - P

Creamy risotto with fennel, salmon trout cooked in oil and salmon eggs

Spaghettoni Mancini all'Aragostella e polvere di lime nero — €24,00
G - C

Mancini spaghetti with lobster and black lime powder

Cappellacci di ricotta e asparagi con fonduta di caciocavallo e tartufo — €16.00
G - U - L

Large size filled pasta with ricotta and asparagus , caciocavallo cheese fondue and truffle

Paccheri Freschi al ragù di Piccione — €15.00
G - SE

Fresh paccheri with pigeon ragù

Gnudi di Ortica mantecati al fondo bruno , lingua di vitello e salsa verde — €15.00
L

Nettle gnudi creamed with brown stock, veal tongue and green sauce

Tagliatelle all'aglio e peperoncino ai funghi cardoncelli , timo e pepe di timut — €14.00
G - U - L

Garlic and chilli tagliatelle with cardoncelli mushrooms, thyme and timut pepper

* Prodotti lavorati in congelamento— Products processed in freezing
Allergeni e intolleranze chiedere al personale — Allergens and intolerances ask the staff
Coperto— Cover charge € 2.50

RISTORANTE
MINERVA
AREZZO - TOSCANA

I "SECONDI PIATTI"
Main Course

Carrè d'agnello in doppia cottura ,crema di nespole e iceberg c.b.t. *Double-cooked rack of lamb, medlar cream and iceberg lettuce cooked at low temperature*	€18.00 *L*
Filetto di Morone scottato con crema di piselli e bisque di crostacei *Seared Morone (amberjack) fillet with pea cream and shellfish bisque*	€19,00 *P - C*
Tagliata di filetto di Manzo con Salsa Bernese *Sliced beef fillet with Béarnaise sauce*	€25,00 *L - U*
Peposo di capriolo e ribes con purè di patate viola *Venison and currant stew with purple potato puree*	€16,00 *L*
Tataki di pesce Spada con crema di zucchine , menta e limone *Swordfish tataki with cream of courgettes, mint and lemon*	€20,00 *P - S - SO*
Carciofo ripieno c.b.t , spuma di pecorino ,gel al chianti e polvere di liquirizia *Stuffed artichoke cooked at low temperature, pecorino mousse, Chianti gel, and licorice powder*	€14,00 *L*

Products processed in freezing
Allergeni e intolleranze chiedere al personale — Allergens and intolerances ask the staff
Coperto— Cover charge € 2.50

RISTORANTE
MINERVA
AREZZO - TOSCANA

L'angolo della "BRACE"
Grilled Food

Salmone *Fresh Salmon*	*€18.00*
Tonno *Fresh Tuna*	*€19.00*
Bistecca "Chianina" *Grilled Sirloin Steak "Chianina" (local Beef)*	*€60.00 al Kg*
Bistecca "Manzetta Prussiana" *Grilled Sirloin Steak "Prussiana"*	*€55.00 al Kg*
Bistecca "Nazionale" *Grilled Sirloin Steak (National Beef)*	*€50.00 al Kg*
Tagliata di Angus ai Funghi Porcini *Sliced Australian Angus with Porcini Mushrooms*	*€22.00*
Agnello *Lamb*	*€18.00*
Braciola *Cutelet*	*€14.00*
Lombatina di Vitello *Loin of Veal*	*€50.00 al Kg*
Costoliccio e salciccia *Pork ribs and sausage*	*€14.00*
Petto di Pollo *Chicken breast*	*€14.00*

* Prodotti lavorati in congelamento— Products processed in freezing
Allergeni e intolleranze chiedere al personale — Allergens and intolerances ask the staff
Coperto— Cover charge € 2.50

RISTORANTE
MINERVA
AREZZO - TOSCANA

I "CONTORNI"
Side dish

Fagiolini Saltati *Sautéed green beans*	€6.00
Patate arrosto *Roasted potatoes*	€5.00
Spinaci al burro *Spinach with butter*	€6.00 *L*
Agretti all'agro *Boiled agretti*	€6.00
Insalata Mista *Mixed Salad*	€6.00
Taccole Gratinate *Gratinated snow peas*	€6.00 L
Verdure grigliate *Grilled vegetables*	€6.00
Sformato di verdure *Vegetable flan*	€6.00 *L - U*

* Prodotti lavorati in congelamento— Products processed in freezing
Allergeni e intolleranze chiedere al personale — Allergens and intolerances ask the staff
Coperto— Cover charge € 2.50

RISTORANTE
MINERVA
AREZZO - TOSCANA

I "DESSERT"
Dessert

Mousse al mango , crumble al cocco e gel al limone — €7.00
L -U

Mango mousse, coconut crumble and lemon gel

Cheese cake fredda al mojito — €7.00
L

Cold Mojito Cheesecake

Semifreddo al pistacchio , salsa al caffè e sale Maldon — €7.00
L - N -U

Pistachio semifreddo, coffee sauce and Maldon salt

Bavarese alle fragole con terra al cacao — €6.00
L - U

Strawberry Bavarian cream with cocoa powder

Zuccotto Fiorentino — €6.00
L- AS-G

Cream caramel — €6.00
L - U

Cream caramel

Tiramisù — €6.00
L - U

Tiramisù

Macedonia di Frutta Fresca o Ananas al naturale — €6.00

Fresh Fruit Salad or Pineapple fruit salad au naturel

* Prodotti lavorati in congelamento— Products processed in freezing
Allergeni e intolleranze chiedere al personale — Allergens and intolerances ask the staff
Coperto— Cover charge € 2.50