



*Benvenuti al ristorante "Minerva"  
dove la tradizione e l'amore per la buona cucina insieme alla maestria dei  
nostri chef danno vita al menu che vi apprestate a sfogliare.*

*Il pane e la pasta sono rigorosamente fatti in casa.  
Le materie prime scelte provenienti dal nostro territorio.*

*Vi auguriamo una buona esperienza !!!*

*Welcome to the Minerva's Restaurant*

*We hope you will enjoy the food!*

*Pasta and bread are home made. Finest local products searching is our focus.*

*We wish you a good experience !!*

[www.ristoranteminerva.it](http://www.ristoranteminerva.it)

tel. 0575 370390



## **Gli "ANTIPASTI"** Starter

***Affumicatura a freddo di salmone, marinato agli agrumi  
con crema di pistacchio e ribes rosso*** € 13.00

Home-made smoked Salmon citrus marinated with pistachio cream and red currant

***\*Scaloppa di polpo "marocco" arrostita su spuma  
di broccoli e olive nere essicate\**** € 12.00

Roasted Octopus "Morocco" steak with broccoli mousse and dried black olives

***Tartare di chianina con scaglie di tuorlo d'uovo marinato al tartufo, ci-  
cipolla caramellata e semisfera di panna cotta al parmigiano (180g)*** € 16.00

Chianina's tartare (180 gr.) with egg yolk flakes marinated with Black Truffle,  
caramelized red onion and Parmesan pudding

***Millefoglie di porchetta fatta in casa con finocchi e arancia \**** € 10.00

"Porchetta" (spiced and perfumed herbs Roast Pork) served with fresh fennel and orange salad

***Strudel di cavolo nero e patate su fonduta di pecorino toscano*** € 10.00

Black Cabbage and Potatoes Strudel served with "tuscan Pecorino" cheese fondue

***Antipasto toscano con crostini caldi*** € 10.00

Tuscan's prosciutto and salami served with assorted hot canapes

***Flan di fegatini toscani con cialde di pane aromatico  
e scalogni al vin santo*** € 10.00

Tuscan Chicken-liver Flan with aromatic bread wafers and frosted shallot  
"Vin Santo style" ( Typical dessert wine)

\* *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



**I "PRIMI PIATTI"**  
First Course

***Risotto Invecchiato 22 mesi mantecato al nero di seppia  
gocce di rapa rossa e mandorle\**** € 13.00

Squid-ink Risotto with beetroot chips and toasted almonds

***Pici al ragù di polpo al chianti e bergamotto \**** € 13.00

Hand-made "Verna wheat" past with octopus Chianti sauce and Bergamot

***Garganelli all'uovo al ragout di capriolo e cioccolato fondente*** € 12.00

Egg-pasta "Garganelli" with venison ragout and dark chocolate chips

***Maltagliati di farina di farro al ragù bianco di chianina*** € 10.00

Hand-made pasta "Maltagliati" (emmer flour) with "Chianina IGP" meat ragout

***Spaghetti alla carbonara*** € 10.00

Typical Italian first course with bacon, egg-yolk, pecorino cheese and black pepper

***Cannelloni di Brasato gratinati con fonduta di Castelmagno Dop*** € 12.00

Gratin Cannelloni stuffed beef Brasato with Castelmagno DOP" Cheese fondue

***Ravioloni di ricotta di latte vaccino e spinaci al pesto di cavolo nero*** € 12.00

Ricotta cheese and spinach Ravioli with black cabbage pesto sauce

\* *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



**I "SECONDI PIATTI"**  
Main Course

***Seppia saporita alla brace cbt su purea di ceci aretini \**** € 16.00

Grilled Cuttle-fish cookn before atlow temperature with mashed Tuscan chick-peas

***Tagliata di tonno in crosta di sesamo su pesto di radicchio rosso*** € 16.00

Tuna Steak in sesame crust with red chicory pesto sauce

***Variazione di Anatra (scaloppa di fois grass alle erbetto;  
petto arrostito all'arancia; flan di fegatini*** € 14.00

"Combo Duck" :Foie gres in herbs; Duck-breast in orange sauce; Duck-live lumps

***Grigliata di Costolette di cinghiale marinate con salsa di prugne \**** € 14.00

Grilled wild-boar ribs with plum sauce

***Filetto di Angus alla Rossini Minerva style -(260gr)*** € 22.00

Grilled Angus Fillet (260gr) foie gras,Black Truffle rice mayonnaise

***Carrè di maialino da latte cbt 48h con salsa di mele renette \**** € 14.00

Loin of suckling pg cook at low temperature served with applesauce

***Parmigiana di sedano rapa, mozzarella di bufala e cialda  
di crudo del casentino*** € 12.00

Celeriac Parmesan casserike with Buffalo's milk mozzarella and crispy Prosciutto

\* *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



**L' angolo della "BRACE"**  
Grilled Food

<b>Pesce fresco del giorno</b> Fish of the day	€ 5.00 a l'etto
<b>Salmone</b> Fresh Salmon	€ 14.00
<b>Tonno</b> Fresh Tuna	€ 15.00
<b>Bistecca "Chianina"</b> Grilled Sirloin Steak "Chianina" (local Beef)	€ 60.00 al Kg.
<b>Bistecca nazionale</b> Grilled Sirloin Steak (national Beef)	€ 45.00 al Kg.
<b>Chateaubriand (600gr) servito con Salsa Bernese (2 pax)</b> Chateaubriand (600gr) served with Bernaise sauce	€ 44.00
<b>*Agnello</b> Lamb	€ 14.00
<b>Lombatina di Vitello</b> Loin of Veal	€ 14.00
<b>Braciola</b> Cutlet	€ 10.00
<b>Costoliccio e salciccia</b> Pork ribs and sausage	€ 10.00

\* *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

**I "CONTORNI"**  
Side Dish

<b>Broccoli Saltati</b>	€ 5.00
Sauteed Broccoli	
<b>Verdure grigliate di stagione</b>	€ 6.00
Grilled seasonal vegetables	
<b>Finocchi al burro e parmigiano</b>	€ 5.00
Fennel with butter and Parmesan	
<b>Cime di rapa saltate</b>	€ 5.00
Sauteed turnip greens	
<b>Patate arrosto</b>	€ 4.00
Roasted potatoes	
<b>Insalata Mista</b>	€ 4.00
Mixed salad	
<b>Sformato di verdure</b>	€ 5.00
Vegetables pudding	
<b>Fagioli all'olio</b>	€ 4.00
Tuscan white beans with olive oil	

**I "DESSERT"**  
Dessert

<b><i>Pan di caffè</i></b>	€ 5.00
Coffee pudding	
<b><i>Bavarese alla vaniglia</i></b>	€ 5.00
Vanilla Bavarian Cream	
<b><i>Crema Caramel</i></b>	€ 4.00
Crema Caramel	
<b><i>Panna cotta</i></b>	€ 5.00
Cream pudding	
<b><i>Meringata</i></b>	€ 4.00
Merengue with melted pure chocolate	
<b><i>Torta di ricotta miele allo zafferano aretino e noci</i></b>	€ 5.00
Ricotta pie with honeydew, saffron and wainuts	
<b><i>Macedonia di Frutta Fresca o Ananas al naturale</i></b>	€ 4.00
Fruit salad or pineapple	
<b><i>Selezione di formaggi al carrello con miele e mostarde</i></b>	€ 8.00
Selection cheese served with honey and chutneys	