

IL BISTROT

PER STUZZICARE

Pane, burro e alici del Cantabrico.	6€
1, 3, 4, 7	
Prosciutto toscano e giardiniera.	8€
9, 12	
Formaggi Fattoria Buca Nuova e miele bio.	8€
7	
Hummus di ceci neri con crackers al sesamo 	5€
9, 11	
Crostino avocado e salmone	8€
1, 4	
Carne alla tartara con semi di mostarda in agrodolce e olio evo Felsina	9€
10, 12	
Olive verdi marinate 	5€
Cardoncelli all'aglio, olio e peperoncino 	8€

IL PANE

Club sandwich con Tarese del Valdarno 	16€
1, 3, 6, 7, 10, 12	
Burger di manzo, cipolla caramellata, pecorino morchiato e rigatino	16€
1, 6, 7, 11, 12	
Burger vegetale con cavolo cappuccio  e mozzarella vegana	14€
1, 6, 12	

LA CURA DI STR

Le nostre acque termali naturali sono un toccasana per il corpo e per la mente. A San Giovanni Terme Rapolano vogliamo che questi benefici siano presenti a tutto tondo durante il vostro soggiorno.

Gli arredi sono pensati per poter garantire il massimo confort e immergervi in un ambiente rilassante ed elegante. Il centro benessere segue l'andamento delle stagioni per proporre trattamenti e cure legati al ciclo della natura. Natura che rispettiamo tramite una meticolosa cura dei nostri spazi verdi e con strutture che si integrano senza impatto come la biosauna o la piscina Infinity. Questa consapevolezza è la base della nostra cucina dove vengono selezionati prodotti, in gran parte biologici, di piccole realtà locali.



TARESE DEL VALDARNO

Salume tradizionale prodotto tra Arezzo e Firenze. Si utilizzano schiena, pancia e parte dell'arista di maiali pesanti. Gusto pronunciato e persistente, ma più delicato di altri salumi di simile fattura.



LE INSALATE

- Caesar salad 16€
1, 3, 7, 12
- Insalata di baccalà, olive e capperi. 16€
4, 9
- Insalata di barbabietola, uva, caprino e noci. 15€
7, 8, 12
- Insalata contadina 14€
3

LE UOVA

- Omelette alle erbe toscane 12€
3
- Uova al tegamino con verdure arrostate. 12€
3
- Omelette al Barbabecco. 13€
3, 7

DA CONDIVIDERE

- Misto formaggi e salumi toscani
con giardiniera, miele e mostarda 18€
7, 9, 10, 12
- Pinsa al pomodoro, stracciatella,
acciuga del Cantabrico 20€
1, 4, 6, 7
- Pinsa con funghi porcini, provola affumicata
e olio al timo. 20€
1, 6, 7
- Pinsa con scarola alla mediterranea,
pecorino e salame di cinghiale. 20€
1, 4, 6, 7

I PIATTI

- I nostri primi del giorno. 14€
- Patata al forno, finferli trifolati
e dressing all'erba cipollina 16€
7
- Polpette al sugo 16€
1, 7, 9, 12
- Polpo, fagioli zolfini e cavolo nero 16€
1, 7, 14

I DESSERT

Focaccia rapolanese.	6€
1, 3, 7, 8	
Tiramisù ai cantucci.	6€
3, 7, 8	
Macedonia	6€
Gelati artigianali	6€
1, 3, 7, 8	

LE BEVANDE

KOMBUCHA NON PASTORIZZATA

Ladybug – 200 ml.	4€
CAFFÈ ARABICA, CANNELLA E VANIGLIA BOURBON LIMONE, ZENZERO, MIRTILLO E FIORI DI LAVANDA FRAGOLA, MIRTILLO, MENTA E FIORI DI IBISCO	

ESTRATTI A FREDDO DI FRUTTA FRESCA

Biobacche – 250 ml	6€
MELA E BERGAMOTTO RIBES NERO, MELA FRAGOLE, RIBES ROSSI, OLIVELLO SPINOSO MELE, SEDANO, LIMONE	

KOMBUCHA STORIA E PROPRIETÀ

Il Kombucha, spesso definito “Elisir di Salute” dai cinesi, è una bevanda fermentata originaria dell’estremo oriente, di cui troviamo le prime tracce intorno al 220 a.C., durante la dinastia Qin, dove sarebbe stato preparato per la prima volta per l’imperatore Qinshi Huangdi. Il Kombucha è una bevanda a base di tè nero fermentato con uno SCOBY. Lo SCOBY, chiamato anche madre, è una comunità simbiotica di batteri e lieviti che formano un disco di cellulosa galleggiante usato come starter per la produzione del tè fermentato. Grazie al processo di fermentazione da cui si origina, il Kombucha, se non pastorizzato, contiene un elevatissimo numero di batteri viventi benefici, noti come probiotici. Questi batteri si insediano nel nostro intestino, supportando il sistema immunitario e aiutando ad assorbire le sostanze nutritive.





DEGUSTAZIONI VINO

La nostra Carta delle bevande è frutto di incontri con artigiani intenzionati a raccontare un territorio. Selezioniamo piccole realtà, rispettose della natura, coscienti dell'importanza e del valore del loro lavoro, capaci di esprimere il luogo e il tempo che vivono. Per approfondire la nostra selezione e la nostra filosofia proponiamo percorsi degustazione da 5 calici accompagnati da snack, prenotabili presso il ricevimento.

I VINI FRIZZANTI

- Camillo Donati, Il mio Sauvignon, Emilia, rifermentato in bottiglia, 2023 25€
SAUVIGNON BLANC
- Broccanera, Scosso, Marche, rifermentato in bottiglia, 2022. 20€
VERDICCHIO
- Corti Cugini, Dosaggio Zero, Franciacorta. 40€
CHARDONNAY

I VINI BIANCHI

- Arrighi, Ilagiù, Isola d'Elba, 2024 24€
PROCANICO, ANSONICA, BIANCONE
- Vincent Pinard, Sancerre Nuance, Valle della Loira, 2023 55€
SAUVIGNON BLANC
- Weingut Molitor, Riesling Alte Reben Trocken, Mosella, 2021. 38€
RIESLING

I VINI ARANCIATI

- Buondonno, Bianco alla Marta, Castellina in Chianti, 2021 32€
TREBBIANO
- Martin Vajcner, Veltlinske Zelene, Repubblica Ceca 2021 35€
GRUNER VELTLINER

I VINI ROSATI

- Tenuta di Carleone, Rosato, Radda in Chianti, 2024. 28€
SANGIOVESE
- Bakkanali, Rosa, Monte Amiata, 2023. 30€
SANGIOVESE

I VINI ROSSI

- Scipio, Meletello, Pitigliano, 2022 28€
SANGIOVESE, CILIEGIOLO
- Tunia, Chiassobuio, Colli aretini, 2014 38€
SANGIOVESE, COLORINO, CANAILOLO
- Colle Florido, Salvo, Abruzzo, 2022 24€
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
- Vinyer de la Ruca, Silvano Amami e Sgonfiami, Linguadoca, 2023 55€
GRENACHE

I SIDRI

- Cantina Errante + Ernesto, Sidro, San Gimignano, 2022, 375 ml. 13€
FERMENTAZIONE SPONTANEA DA VARIETÀ ANTICHE DI MELE CURATE DA ERNESTO A CHIANNI
- La Maison Romane, Manoir du Bais Cidre Primeur, 2022, 750 ml 25€
FERMENTAZIONE SPONTANEA CON MELE DELLA BRETAGNA
- Julien Thurel, Cidre Solstice, 2019, 750 ml 50€
FERMENTAZIONE SPONTANEA CON MELE DEL GATINAIS. EXTRA-BRUT

LE BIRRE

- Birrificio La Stecciaia, Ko-meta, Rapolano Terme, 4,6 %vol . . . 330 ml, 6€; 750 ml, 14€
BLONDE ALE
- Birrificio La Stecciaia, Ko-meta light, Rapolano Terme, 2,5 %vol. 330 ml, 6€
BLONDE ALE
- Birrificio La Stecciaia, Rye Ipa, Rapolano Terme 330 ml, 6€; 750 ml, 15€
INDIAN PALE ALE CON SEGALÉ
- Birrificio La Stecciaia, Cocò, Rapolano Terme, 4,8 %vol 330 ml, 6€; 750 ml, 15€
BLANCHE CON FARRO MONOCOCCO
- Cantina Errante, Ka Ginepro, San Gimignano, 2021, 6,1 %vol 375 ml, 12€
FERMENTAZIONE SPONTANEA DA PERPETUA PALE CON GINEPRO
- 3 Fonteinen, Oude Geuze Geuze n°7, Belgio, 22/23, 6,7% vol. 375 ml, 17€
BLEND DI LAMBIC DI DIVERSI PRODUTTORI

PER LA SELEZIONE COMPLETA È POSSIBILE RICHIEDERE LA CARTA DEI VINI