

l'olivo

BISTROT

PER STUZZICARE

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

IL PANE

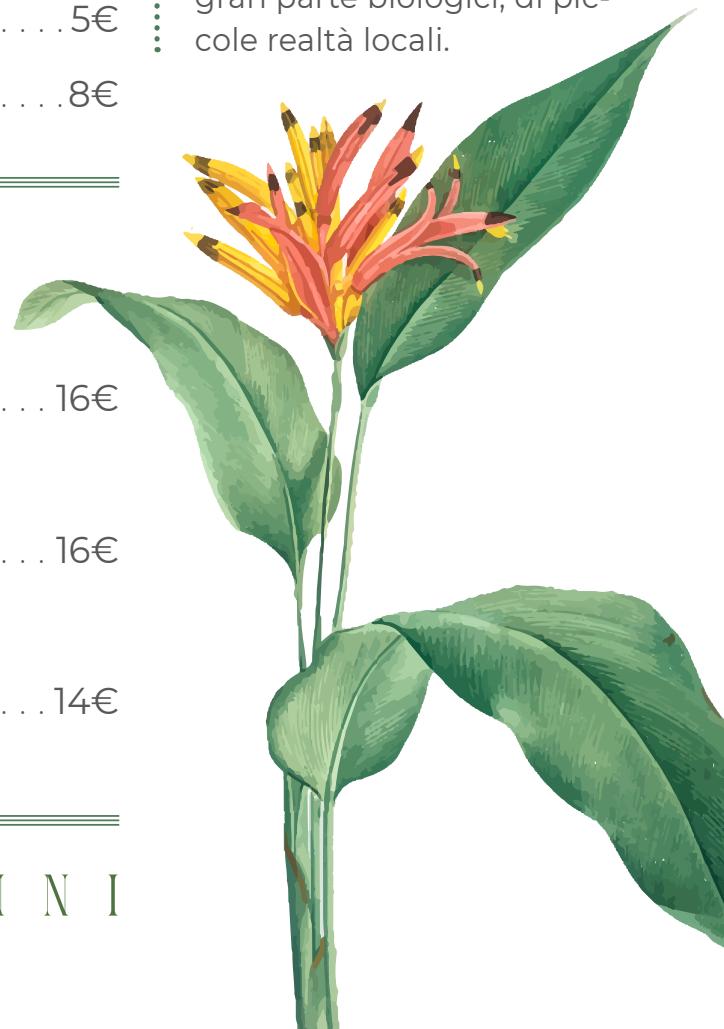
Club sandwich con Tarese del Valdarno 1, 3, 6, 7, 10, 12	16€
Burger di manzo, cipolla caramellata, pecorino morchiato e rigatino 1, 6, 7, 11, 12	16€
Burger vegetale con cavolo cappuccio  e mozzarella vegana 1, 6, 12	14€

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 conforto 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.

TERME SANGIOVANNI





LE INSALATE

Caesar salad	16€
1, 3, 7, 12	
Insalata di baccalà, olive e capperi	16€
4, 9	
Zucca arrostita, feta vegana, salsa allo yogurt di soia e cruton alla maggiorana 	15€
1, 6	

LE UOVA

Omelette alle erbe toscane	12€
3	
Uova al tegamino con verdure arrostito	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, crema di 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 Quin, dove sarebbe stato preparato per la prima volta per l'imperatore Quinshi 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.





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, CILIEGOLO	
Tunia, Chiassobuio, Colli aretini, 2014	38€
SANGIOVESE, COLORINO, CANAIOLO	
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 SEGALE	
Birrificio La Stecciaia, Coccò, Rapolano Terme, 4,8 %vol	330 ml, 6€; 750 ml, 15€
BLANCHE CON FARRO MONOCOCCHIO	
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

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.