

---

---


# IL BISTROT

---

---





## PER STUZZICARE

Pan brioche, 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 con Lardo di Colonnata . . . . .	8€
1, 12	
Carne alla tartara con semi di mostarda in agrodolce e olio evo Felsina . . . . .	9€
10, 12	
Crostino, piselli, ricotta e limone. . . . .	7€
1, 7	
Acciughe sotto pesto. . . . .	8€
1, 4, 12	

---

---

## 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	

---

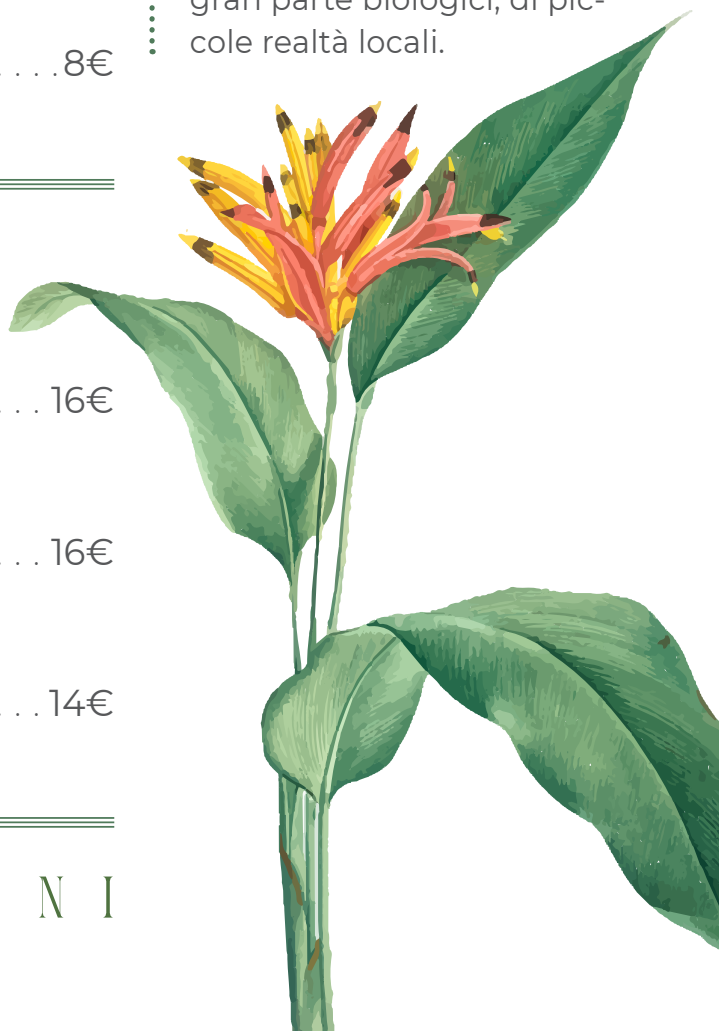
---

T E R M E S A N G I O V A N N I

## 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.





## 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
- Vignarola . . . . . 14€  
12
- 
- 

## 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 asparagi, fave  
e formaggio ubriaco di Raboso . . . . . 20€  
1, 6, 7
- Pinsa con scarola alla mediterranea,  
pecorino e salame di cinghiale . . . . . 20€  
1, 4, 6, 7
- 
- 

## I FORNITORI

L'attenzione al benessere e al territorio guida la nostra cucina nella scelta della materia prima. Per questo selezioniamo gli artigiani che sanno lavorare in simbiosi con il territorio, rispettandolo e valorizzandolo: la pasta Pastificio Fabbri, il riso Acquarello, i legumi Podere Pereto, la frutta e le verdure Azienda Agricola La Grotta, la Chianina e la Cinta Senese Macelleria Fierli e Macelleria Sani, i formaggi Fattoria Buca Nuova, l'olio Tenuta Armaiolo.

## I PIATTI

I nostri primi del giorno. ....	14€
Carota in più consistenze . . . . .	16€
1	
Patata al forno, cipollotto, piselli e dressing all'erba cipollina . . . . .	16€
7	
Polpette al sugo . . . . .	16€
1, 7, 9, 12	
Sgombro in carpione con salsa allo yogurt e fagiolini piastrati. . . . .	16€
4, 7, 12	

---

---

## I DESSERT

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

## 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.



---

# LE BEVANDE

---



## KOMBUCHES NON PASTORIZZATE

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

---

---

## PROXY WINE

Feral – 750ml. .... 24 €  
N°1 BARBABIETOLA BIANCA, LUPPOLO & PEPE DI SZECHUAN  
N°2 BARBABIETOLA BIANCA, ZENZERO, PEPE GAROFANATO  
& GINEPRO  
N°3 BARBABIETOLA ROSSA, MIRTILLO SELVATICO,  
ROVERE, PEPE NERO & TIMO  
N°4 BARBABIETOLA ROSSA, MIRTILLO SELVATICO,  
LAVANDA & BACCHE DI GINEPRO  
N°5 LINFA DI BETULLA, ARONIA, VERBENA, ORTICA,  
ACHILLEA & RAFANO

Arensback – 750ml. ....30€  
WHITE – TÈ TIE GUAN YIN, MELA COTOGNA, TIMO, LIMONE,  
MELONE, FIORI DI CALENDULA & QUERCIA  
EFFERVESCENT – TÈ LONGJING, UVA SPINA,  
PESCA & LEMONGRASS  
EFFERVESCENT ROSÉ – TÈ LONGJING, PEPE ROSA,  
BACCHE DI SAMBUCO, LAMPONI & FIORI DI IBISCO

Marco Colzani & Acetaia San Giacomo – 750ml. ...25€  
OTRO ORANGE – MELA, PASSION FRUIT, SAMBUCO, ZENZERO,  
ACETI INVECCHIATI

Dealcolati NoMora – 750ml .....22€  
CUVÉE BLANC – CHARDONNAY E PINOT GRIGIO

---

---

## SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA

Marco Colzani – 220ml. ....4,5€  
ALBICOCCA; ANANAS; ARANCIA; LAMPONE; MANDARINO; MANGO; MELA; MIRTILLO; PESCA;  
POMODORO PERINO  
LIMONATA ..... 3€  
PASSION FRUIT .....5,5€

## SPUME

CoolMate  
330ml ..... 4€

Skossa IPA analcolica  
330ml .....4,5€

Spume del Papini  
330ml ..... 4 €

SPUMA BIONDA  
CHINOTTO  
ARANCIATA  
GASSOSA  
SODA AL POMPELMO

---

---

## ESTRATTI A FREDDO DI FRUTTA FRESCA

BIOBACCHE  
250ml ..... 6€  
MELA & BERGAMOTTO  
RIBES NERO & MELA  
FRAGOLE & RIBES ROSSI  
& OLIVELLO SPINOSO  
MELE & SEDANO & LIMONE

---

---