



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
- Acciughe sotto pesto 8€
1, 4, 12
-
-

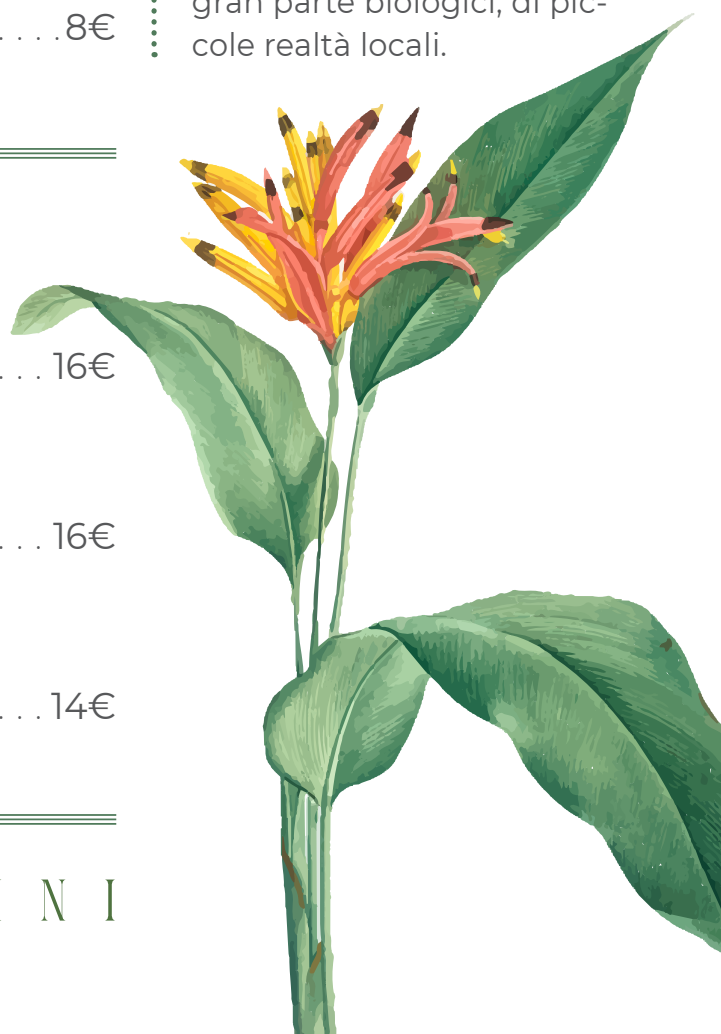
IL PANE

- 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
-
-

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
- Insalata caprese 16€
7
-
-

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 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 – 200ml4€
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 – 750ml22€
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 FRUIT5,5€

SPUME

CoolMate
330ml 4€
Skossa IPA analcolica
330ml4,5€
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
