IL BISTROT

PER STUZZICARE

Pan brioche, burro e alici del cantabrico . . . . . 6€
1, 3, 4, 7

Fettunta e prosciutto toscano . . . . . 8€
1

Formaggi “Fattoria Buca Nuova” e miele bio . . . . . 8€
7

Hummus di zucca con crackers al rosmarino VEGAN . . . 5€
9, 11

Crostino nero al Vinsanto . . . . . 8€
1, 4, 7, 12

Carne alla tartara con semi di mostarda
in agrodolce e olio evo Felsina . . . . . 9€
10, 12

Selezione di salumi del Valdarno e giardiniera . . . . . 8€
9, 12

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

IL PANE

Club sandwich con Tarese del Valdarno . . . . . 16€
1, 3, 6, 7, 10, 12

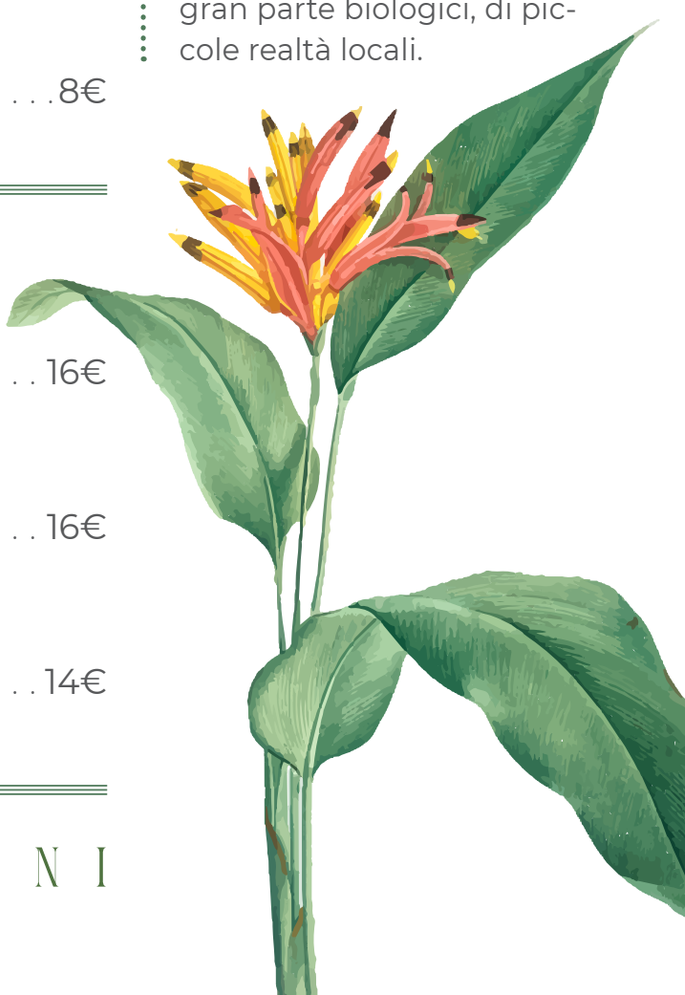
Burger di manzo, cipolla caramellata,
pecorino morchiato e rigatino . . . . . 16€
1, 6, 7, 11, 12

Burger vegetale con cavolo cappuccio VEGAN
e mozzarella vegana . . . . . 14€
1, 6, 7, 11, 12

TERME SAN GIOVANNI

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, 12

Caprese di patata dolce . . . . . 16€
7

LE UOVA

Omelette alle erbe toscane . . . . . 12€
3

Uova al tegamino con verdure arrostite . . . . . 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€

Millefoglie di pere, pecorino, noci e miele . . . . . 16€
1, 7, 8

Braciola di maiale con bietole ripassate . . . . . 16€

Seppia agli agrumi
con cavolo cappuccio grigliato . . . . . 16€
14

I DESSERT

Focaccia rapolanese . . . . . 6€
1, 3, 7, 8

Zuppa inglese . . . . . 6€
3, 7

Macedonia . . . . . 6€

Gelato artigianale . . . . . 6€
Per gli allergeni chiedere al personale.

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.



LE BEVANDE

KOMBUCHE 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 – 750m . . . . . 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

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 – 220ml . . . 7,5€

OTRO ORANGE – MELA, PASSION FRUIT, SAMBUCO, ZENZERO, ACETI INVECCHIATI

Levin – 750ml . . . . . 28€

BLANC DE BLANCS - CHARDONNAY METODO CLASSICO

SPUME

CoolMate

330ml . . . . . 4€

Skossa Birra Analcolica

330ml . . . . . 4,5€

BLANCHE

PILSNER

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

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€