

Biagio Pignatta

CUCINA E VINO

Messer Biagio Pignatta, originario della città di Ravenna, sotto cameriere alla Corte del Granduca Ferdinando I, fu elevato nel 1588 a Capo de sotto camerieri, a cameriere segreto di S.A. nel 1593, a Maestro di camera nel 1597 ed infine a Cameriere Maggiore di S. A. S. nel 1603.

Grazie all'amicizia, alla confidenza, alla devozione che nutriva nei riguardi delle Altezze Serenissime, fece una brillante carriera a Corte; a lui fu affidato l'incarico di precettore dei Principini. Dilettava la Corte Granducale con l'arte culinaria, distillava con le proprie mani fiaschi d'acqua d'ambra e di muschio per farne dono ai Granduchi. Successivamente fu nominato Commendatore e Cavaliere di S. Stefano. Il blasone gentilizio, scolpito in pietra serena, che riproduce la Croce di S. Stefano ed un pignatto di fagioli in ebollizione, fa bella mostra di sé nel portale principale della palazzina situata a sinistra della Paggeria, guardando la Villa Reale Medicea che il Granduca munificente gli gratificò. La palazzina medesima, oggi adibita a ristorante intitolato al personaggio omonimo, perpetua con la sua cucina le tradizioni del fasto granducale con la fantasia dei suoi cuochi impersonanti la figura dell'ameno Biagio Pignatta.

Sir Biagio Pignatta was born in Ravenna and became at a young age butler of Ferdinando I's Court. In 1588 head manservant, in 1593 secret manservant and, at last, in 1603 the major manservant of Ferdinando. He had a successful career thanks to the friendship, the confidence, the reverence with the Gran Duke. His delights were the culinary art and the distillation of amber and moss. He soon became Knight Commander and Cavalier of Saint Stefano. His blazon was the Saint Stefano cross and a pot of beans. The blazon today is in front of the Biagio Pignatta restaurant, once the residence of Sir Pignatta. Nowadays it preserves the tradition of the Gran Ducal cuisine.




ANTIPASTI | STARTERS

- Gran tagliere di salumi della tradizione toscana con crostini e pecorini DOP** € 11,00
Selection of Tuscan charcuterie, house crostini and pecorino cheese
- Crostoni del Biagio: Cavolo nero riccio e pecorino, Baccalà e rosmarino, Salsiccia e stracchino** € 10,00
Toasted bread (Crostoni) with: Curly black cabbage and Pecorino cheese, Codfish and rosemary, Sausage and stracchino (fresh cheese)
- ✓ **Uovo pochè su vellutata di pecorino di pienza, 3 broccoli e tartufo nero invernale** € 12,00
Poched egg on Pecorino cheese from Pienza fondue with 3 broccoli and black truffle
- ✓ **Insalatina invernale di puntarelle, zucca, finocchi, cavolfiore, melograno e noci** € 9,00
Winter salad of chicory, pumpkin, fennel, cauliflower, pomegranate and walnuts
- ✓ **Crème brûlée al blu del palagiaccio con polenta fritta** € 9,00
Crème brûlée flavored with blue cheese from the "Palagiaccio" with fried polenta
- Battuta di filetto di manzo con perle di mosto cotto della Tenuta, crema di rafano, maionese alla salvia e salsa Romesco** € 12,00
Beef fillet tartare with cooked must, horseradish cream, sage mayo and almond sauce
- Gamberi* croccanti con salsa agrodolce di pomodoro** € 10,00
Crunchy prawns with sweet and sour tomato sauce*

PRIMI | FIRST COURSES

- ✓ **Ribollita alla Carmignanese** € 10,00
Cabbage and bread stew Carmignano style
- ✓ **Vellutata di verdure del nostro orto con cialda di pane** € 9,00
Artimino grown vegetables soup with crackers
- ✓ **Pici al pesto di cavolo nero, mandorle e straciatella** € 10,00
Homemade "pici" with black cabbage, almonds and straciatella cheese
- Gnocchetti di patate e mais su crema di taleggio e tartufo nero invernale** € 12,00
Potato and corn gnocchetti on taleggio cream and winter black truffle
- Risotto dell'Antica Riseria Ferron mantecato ai porri, piccione e riduzione di Carmignano** € 12,00
Risotto "Antica Riseria Ferron" with leeks, pigeon and Carmignano red wine reduction
- Pappardelle di pasta fresca al battuto d'anatra* e finocchietto** € 10,00
Fresh homemade pasta with duck ragout and fennel*
- Cappelletti di baccalà, ceci e rosmarino** € 12,00
Fresh homemade Cappelletti stuffed with codfish, chickpeas and rosemary




SECONDI | MAIN COURSES

Petto d'anatra* alla Caterina de' Medici <i>Duck* breast Caterina de' Medici style</i>	€ 18,00
Nodino di vitella avvolto nel lardo con funghi di stagione e tartufo nero invernale <i>Vitella wrapped in lard with seasonal mushrooms and winter black truffle</i>	€ 18,00
Suprema di faraona al melograno con tortino di patate e zucca <i>Guinea fowl with pomegranate, served with potato and pumpkin pie</i>	€ 16,00
Peposo del Biagio con polenta al cavolo nero <i>Peposo with polenta and black cabbage</i>	€ 16,00
Baccalà in crosta di olive nere su carciofi al timo e pomodori semiseccchi <i>Codfish in black olives crust on artichokes with thyme and semi-dried tomatoes</i>	€ 18,00
 Gran selezione di formaggi locali e Italiani con mostarda di frutta e miele <i>Local and Italian cheese selection with fruit compote and honey</i>	€ 18,00

DALLA BRACE | THE GRILL

Controfiletto di Scottona con verdure dell'orto <i>Scottona rib with seasonal vegetables</i>	€ 19,00
Bistecca alla Fiorentina	€ 4,50 / per 100 gr
Galletto al mattone con patate al forno <i>Charcoal grilled chicken with roasted potatoes</i>	€ 16,00

CONTORNI | SIDE DISHES

 Fagioli cannellini all'olio di oliva della Tenuta <i>White cannellini beans with Tenuta di Artimino extra vergin olive oil</i>	€ 5,00
 Patate arrosto alla salvia e rosmarino <i>Roasted potatoes with sage and rosemary</i>	€ 5,00
 Padellata di verdure dell'orto <i>Artimino grown seasonal vegetables</i>	€ 5,00

DOLCI | DESSERT

L'elmo di Caterina de' Medici <i>Zuccotto (skullcap-shaped sponge cake) with vanilla and hazelnut ice cream</i>	€ 6,00
Tiramisù del biagio con cantuccini <i>Tiramisù with almond biscuits</i>	€ 6,00
Tortino di mele su anglaise alla cannella e gelato al croccantino <i>Apple and cinnamon pie with crunchy almonds ice cream</i>	€ 5,00
Semifreddo alle nocciole con salsa al timo <i>Hazelnuts semifreddo with thyme sauce</i>	€ 5,00
Demi-cuit al cioccolato fondente con gelato alla stracciatella <i>Chocolate lava cake with stracciatella ice cream</i>	€ 6,00
Frutta fresca di stagione <i>Seasonal fresh fruit</i>	€ 5,00

BEVANDE | BEVERAGE

Acqua <i>Water</i>	€ 3,00
Birra in bottiglia <i>Bottled beer</i>	€ 5,00
Caffè <i>Coffee</i>	€ 2,50
Cappuccino, Thè, Tisana <i>Cappuccino, Tea, Infusion</i>	€ 3,50
Liquori Italiani e Esteri <i>Italian and Foreign Liqueurs</i>	€ 5,00
Coperto <i>Water</i>	€ 2,50

Biagio Pignatta
CUCINA E VINO

CARTA DEI VINI
WINE LIST



VINI ROSSI

RED WINES

TOSCANA



0,375 L

0,750 L

1,5 L

Chianti Montalbano Docg 2018 <i>Tenuta di Artimino</i>	€ 5,00	€ 8,00	€ 15,00
Ser Biagio Barco Reale di Carmignano Doc 2018 <i>Tenuta di Artimino</i>	€ 5,00		€ 18,00 € 40,00
Poggiarca Carmignano Docg 2016 <i>Tenuta di Artimino</i>	€ 6,00	€ 13,00	€ 24,00 € 54,00
Grumarello Carmignano Riserva Docg 2004 <i>Tenuta di Artimino</i>			€ 60,00
Grumarello Carmignano Riserva Docg 2005 <i>Tenuta di Artimino</i>			€ 60,00
Grumarello Carmignano Riserva Docg 2007 <i>Tenuta di Artimino</i>			€ 60,00
Grumarello Carmignano Riserva Docg 2013 <i>Tenuta di Artimino</i>	€ 8,00		€ 45,00 € 75,00
Grumarello Carmignano Riserva Docg 2015 <i>Tenuta di Artimino</i>	€ 8,00		€ 36,00 € 75,00
Iris Rosso Toscana Igt 2015 <i>Tenuta di Artimino</i>			€ 42,00 € 90,00
Chianti Classico Docg 2015 <i>Villa Cafaggio</i>			€ 25,00
Agapanto Bolgheri Doc 2016 <i>Podere Conca</i>			€ 29,00
Ventisei Pinot nero Toscana Igt 2015 <i>Azienda Agricola Il Rio</i>			€ 48,00
Tignanello Toscana Igt 2015 <i>Marchesi Antinori</i>			€ 150,00



Brunello di Montalcino Docg 2012
Biondi Santi - Tenuta Greppo

€ 130,00

VENETO

Amarone della Valpolicella Classico Docg 2012
Società Agricola Nicolis Angelo & figli

€ 70,00

PIEMONTE

Barolo Docg Serralunga d'Alba 2013
La Raia - Tenuta Cucco

€ 65,00

LAZIO

Merlot Lazio Igt 2017
Casale del Giglio

€ 5,00

€ 17,00

Shiraz Lazio Igt 2017
Casale del Giglio

€ 5,00

€ 19,00

VINI BIANCHI

WHITE WINES

TOSCANA



0,375 L



0,750 L

Artumes Bianco Toscana Igt 2018
Tenuta di Artimino

€ 5,00

€ 15,00

PIEMONTE

Roero Arneis Docg 2017
Cravanzola

€ 18,00

Chardonnay Piemonte Doc 2017
Dogliotti

€ 22,00

Gavi Docg 2017
La Raia

€ 24,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Roncola Muller Thurgau Doc 2017
Campo Maseri

€ 21,00

FRANCIA

Les Charmes Sancerre Aoc 2018
Andre' Vatan

€ 38,00

VINI ROSATI

ROSÈ WINES



0,375 L

0,750 L

1,5 L

TOSCANA

Vin Ruspo Barco Reale di Carmignano Doc 2019
Tenuta di Artimino

€ 5,00

€ 16,00 € 40,00

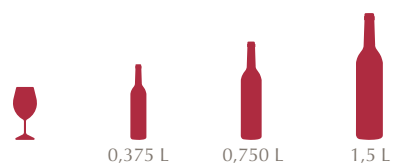
FRANCIA

Bordeaux rosé 2017
Château la Verrière

€ 25,00

BOLLICINE

SPARKLING WINES



LOMBARDIA

Antica Fratta Franciacorta Cuvee Real Brut 2019 € 35,00
Antica Fratta

Antica Fratta Franciacorta Essence Satèn 2019 € 42,00
Antica Fratta

TRENTINO ALTO ADIGE

Trentodoc Metodo Classico Riserva 2011 € 35,00
Cesarini Sforza 1673

Trentodoc Metodo Classico Riserva 2011 Rosè € 40,00
Cesarini Sforza 1673

CHAMPAGNE

Dom Perignon Brut millesimè 2005 € 190,00
Dom Perignon

Gran Cru de Champagne 100% Chardonnay € 70,00
Gaspard-Crepaux

Ruinart Champagne Brut € 80,00
Ruinart

Ruinart Champagne Blanc De Blancs Brut € 110,00
Ruinart

Biagio Pignatta
CUCINA E VINO

Viale Papa Giovanni XXIII, 1 - 59015 Artimino (PO) - Italy
Tel +39 055.87.51.406 | Fax +39 055.87.18.086
ristorante@artimino.com

www.artimino.com