






ANTIPASTI | STARTERS

Gran tagliere di salumi della tradizione toscana con crostini e pecorini DOP <i>Selection of Tuscan cold cuts, house crostini and Pecorino cheese</i>	€ 11,00
 Insalatina di carciofi, rucola e pinoli in cialda di grana <i>Artichoke, rocket and pine nut salad served in parmesan wafer</i>	€ 10,00
Uovo poché, broccoli e rigatino croccante servito su fonduta di pecorino di Pienza <i>Poached egg, broccoli and crispy bacon served on a pecorino di Pienza fondue</i>	€ 10,00
Battuta di filetto di manzo con mosto cotto della Tenuta, crema di rafano, maionese alla salvia e salsa romesco <i>Beef fillet tartare with cooked must, horseradish cream, sage mayo and almond sauce</i>	€ 12,00
 Puntarelle, zucca al forno, crudité di finocchi e cavolfiore, noci, melograno e perle di caprino <i>“Puntarelle” Catalogna chicory, baked pumpkin, fennel and cauliflower crudité, walnuts, pomegranate and goat pearls</i>	€ 9,00
Gamberi croccanti con salsa agrodolce di pomodoro * <i>Crunchy prawns with sweet and sour tomato sauce</i>	€ 10,00

PRIMI | FIRST COURSES

 Ribollita alla Carmignanese <i>Cabbage and bread stew Carmignano style</i>	€ 10,00
 Vellutata di carote e ginger con i suoi crackers di lino <i>Carrot and ginger soup with flax crackers</i>	€ 9,00
 Risotto dell’Antica Riseria Ferron mantecato agli asparagi, bacelli, piselli e pecorino <i>Risotto “Antica Riseria Ferron” with asparagus, broadbeans, peas and pecorino cheese</i>	€ 10,00
Straccetti di pasta fresca al battuto d’anatra e finocchietto <i>Fresh homemade pasta with duck ragout and fennel</i>	€ 10,00
Tortelli di crostacei al pomodoro fresco e gambero rosso marinato al lime <i>Shellfish tortelli with fresh tomato and red prawn marinated with lime</i>	€ 12,00
Pici ai broccoli, acciughe, briciole al peperoncino e fiocchi di burrata <i>Pici with broccoli, anchovies, pepper crumbs and burrata flakes</i>	€ 12,00

SECONDI | MAIN COURSES

Petto d’anatra alla Caterina de’ Medici * <i>Duck breast Caterina de’ Medici’s style</i>	€ 18,00
Filetto di cinta senese ai 3 pepi e bietoline all’aglio <i>Cinta Senese fillet with 3 peppers and garlic chards</i>	€ 16,00
Guancia di manzo al Carmignano su polenta al cavolo nero * <i>Beef cheek with Carmignano red wine on polenta with black cabbage</i>	€ 18,00
Coscio di agnello al forno con patate alla salvia <i>Roasted leg of lamb with sage potatoes</i>	€ 17,00
Baccalà con crumble di olive taggiasche e carciofi <i>Cod fish with crumble of Taggiasca olives and artichokes</i>	€ 18,00
 Gran selezione di formaggi locali e italiani con mostarda di frutta e miele <i>Local and italian cheeses selection with fruit and honey mustard</i>	€ 18,00

DALLA BRACE | THE GRILL

Costata di scottona con verdure dell’orto <i>Scottona steak with seasonal vegetables</i>	€ 19,00
Bistecca alla fiorentina	€ 45,00 per Kg

CONTORNI | SIDE DISHES

Fagioli cannellini all’olio di oliva della Tenuta <i>White cannellini beans with Artimino EVO</i>	€ 4,00
Patate arrosto alla salvia e rosmarino <i>Roasted potatoes with sage and rosemary</i>	€ 5,00
Verdure di stagione del nostro orto <i>Seasonal vegetables from Tenuta di Artimino garden</i>	€ 5,00
Bietoline all’aglio <i>Garlic flavored beets</i>	€ 4,00

DOLCI | DESSERT

Mousse di yogurt ai frutti di bosco salsa alle more e caramello croccante <i>Wild berries mousse with blackberry sauce and crunchy caramel</i>	€ 5,00
Tortino di pere e cioccolato su anglaise alla cannella <i>Pear and chocolate pie on cinnamon anglaise</i>	€ 5,00
Crema catalana all'arancio e cardamomo <i>Catalan orange and cardamom cream</i>	€ 5,00
L'elmo di Caterina De'Medici <i>Zuccotto (skullcap-shaped sponge cake) with vanilla and hazelnut ice cream</i>	€ 5,00
Demi-cuit al cioccolato fondente con gelato alla stracciatella <i>Dark chocolate demi-cuit with Stracciatella ice cream</i>	€ 6,00
Cantuccini del Biagio e Vin Santo del Chianti <i>Homemade almond Cantucci with Chianti Vin Santo</i>	€ 7,00
Selezione di gelati e sorbetti <i>Selection of ice creams and sorbets</i>	€ 5,00
Frutta fresca di stagione <i>Seasonal fresh fruit</i>	€ 4,00

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>Cover charge</i>	€ 2,50

Biagio Pignatta
CUCINA E VINO

Viale Papa Giovanni XXIII, 1 - 59015 Artimino (PO) - Italy
Tel +39 055 8751406 | Fax +39 055 8718086
ristorante@artimino.com

www.artimino.com