

CAFFETTERIA | BAR

Acqua 1\2 L <i>Water 1\2 L</i>	€ 1,50
Acqua 1 L <i>Water 1 L</i>	€ 3,00
Caffè espresso <i>Espresso coffee</i>	€ 2,50
Caffè d'orzo <i>Cereal coffee</i>	€ 3,00
Caffè Americano <i>American coffee</i>	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,50
Thè e infusi <i>Tea and infusion</i>	€ 3,50
Centrifughe <i>fruit and vegetables shakes</i>	€ 6,00
Bibite <i>Soft drinks</i>	€ 4,00
Succhi di frutta <i>Fruit juices</i>	€ 4,00
Birra alla spina piccola <i>Draft small beer</i>	€ 4,00
Birra alla spina grande <i>Draft large beer</i>	€ 7,00
Amari e liquori <i>Bitter and liqueurs</i>	€ 5,00
Aperitivi e Cocktail <i>Aperitif & Cocktails</i>	€ 7,00/13,00

VINI | WINES

		
"Iris", Rosso Toscana Igt		€ 42,00
"Grumarello", Carmignano Docg Riserva	€ 8,00	€ 32,00
"Poggilarca", Carmignano Docg	€ 6,00	€ 24,00
"Ser Biagio", Barco Reale di Carmignano Doc	€ 5,00	€ 18,00
Chianti Montalbano Docg	€ 5,00	€ 15,00
"Vin Ruspo", Barco Reale di Carmignano Rosato Doc	€ 5,00	€ 16,00
"Artumes", Bianco Toscana Igt	€ 5,00	€ 15,00

VIN SANTO & GRAPPA

Vin Santo di Carmignano Doc	€ 5,00
Occhio di Pernice, Vin Santo di Carmignano Doc	€ 8,00
Grappa di Carmignano	€ 5,00

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.



TENUTA DI ARTIMINO

PANINI | SANDWICHES

Cheeseburger di Fassona piemontese con verdure dell'orto sottoaceto, bacon e patatine fritte o misticanza € 12,00

Cheeseburger with "Fassona piemontese" beef, with pickles, bacon and steak fries or mixed salad

VEGAN € 8,00

Panino multigrain con cavolo viola, verdure alla griglia e lattuga

Multigrain sandwich with purple cabbage, grilled vegetables and lettuce

CLUB SANDWICH € 12,00

Club sandwich classico servito con misticanza o patatine fritte

Club sandwich with mixed salad or fries

GOURMET € 10,00

Panino multigrain con Galaverna del Palagiaccio, pastrami (carne salada) e lattuga

Multigrain sandwich with Galaverna cheese, pastrami (carne salada) and lettuce

INSALATE | SALAD

CAESAR SALAD € 10,00

Lattuga Romana, uovo sodo, bacon, capperi, Parmigiano, pollo grigliato e crouton

Salad with boiled egg, bacon, capers, Parmesan cheese, grilled chicken and crouton

GREEK SALAD € 10,00

Pomodoro, cetrioli, feta, olive taggiasche, cipolla rossa e basilico

Tomato, cucumbers, feta cheese, olives, red onion and basil

GARDEN GREEN SALAD € 10,00

Lattuga, zucchini, fagiolini, piselli e friggirelli

Lettuce, courgette, green beans, peas, green peppers

ANTIPASTI | STARTERS

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro e olio di oliva al basilico € 9,00

Buffalo mozzarella cheese DOP, tomato and basil olive oil

Prosciutto crudo DOP toscano e melone € 9,00

Ham DOP and melon

3 Crostoni del Biagio: pomodoro e basilico, guacamole e uovo pochè, burro con acciughe e olive taggiasche € 9,00

3 Biagio's fried bread: tomato and basil, guacamole and poched egg, butter anchovies and taggiasche olives

PRIMI | FIRST COURSES

CALAMARATA ALLA NORMA	€ 10,00
Pomodorino, melanzane, basilico, pecorino di Pienza	
<i>“Calamarata” pasta quills with tomatoes, aubergines, basil and Pienza pecorino cheese</i>	
LINGUINE ALLE VONGOLE E GINGER	€ 12,00
Vongole, aglio, ginger, prezzemolo	
<i>Flat spaghetti with clams, garlic, ginger and parsley</i>	
Spaghetti o garganelli al pomodoro fresco o ragout di manzo o pesto al basilico	€ 9,00
<i>Spaghetti or pasta quills with tomatoes or beef ragout or basil pesto</i>	

SECONDI | MAIN COURSES

Tagliata di manzo alla brace servita con rucola e pomodorini	€ 19,00
<i>Sliced grilled beef served with rocket and tomatoes</i>	
Galletto al mattone con insalata mista	€ 16,00
<i>Grilled baby chicken with mixed salad</i>	

DOLCI | DESSERT

Frutta fresca di stagione	€ 4,00
<i>Fruit in season</i>	
Selezione di sorbetti	€ 5,00
<i>Selection of sorbets</i>	
Dolce del giorno	€ 5,00
<i>Cake of the day</i>	

Coperto	€ 1,50
<i>Cover charge</i>	