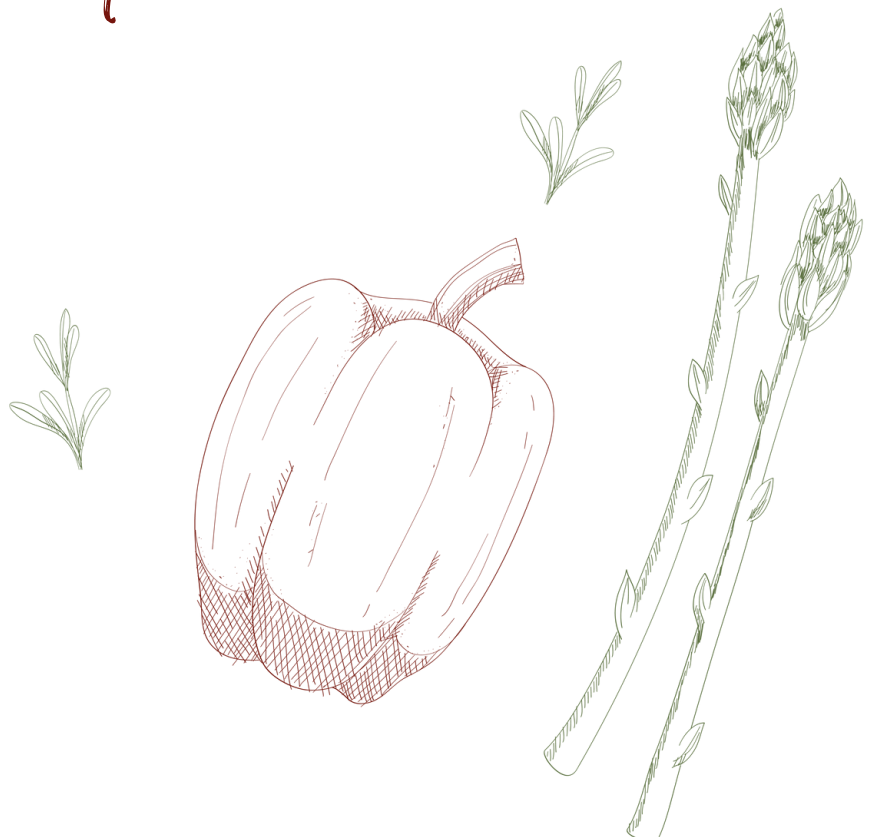




SANT'AGATA

LOCANDA · RISTORANTE

Il nostro menù



È difficile trovare al mondo qualche cosa che un uomo non possa fabbricare leggermente peggio e vendere più a buon mercato.

Divengono prede legittime di quest'ultimo coloro che considerano solo il prezzo.

Pagare troppo è imprudente, ma peggio ancora è pagare troppo poco.

Quando ti sembrerà di aver pagato troppo potrà rimanerti la sensazione di aver perso un pò di denaro, ma in compenso avrai acquistato un buon prodotto.

Se invece paghi troppo poco rischi di perdere tutto perchè ciò che hai comprato potrebbe non soddisfare le tue esigenze.

La legge degli equilibri negli scambi non consente mai di pagare poco e ricevere molto.

Se tratti con il basso offerente sarà prudente che tu aggiunga qualcosa per il rischio che corri, ma se fai questo vuol dire che hai abbastanza denaro per acquistare qualcosa di meglio.

John Ruskin

scrittore, pittore, poeta e critico d'arte britannico



La nostra FILOSOFIA

Una cucina creativa, ma legata al territorio, che spesso propone sapori antichi in consistenze e forme sorprendenti.

Una continua ricerca della materia prima migliore e la cura delle piccole nicchie di prodotti locali particolari.

Tutto questo per offrirvi piatti dai sapori veri, non mascherati.

Vogliamo riversare nelle nostre proposte la grande passione che ci caratterizza da sempre: per questo anche la presentazione riveste una enorme importanza.

Ogni piatto, dall'antipasto al dessert, è curato nei minimi particolari perché una sera al Sant'Agata sia una sera da ricordare.



Our PHILOSOPHY

SANT'AGATA TOTASTE

A creative cuisine, but linked to the territory, which often offers flavors and textures in surprising forms.

A continuous search for the best raw material and the care of small niches of special local products.

All this to offer you the tastes real, not masked.

We want to put into our proposals, the passion that has always characterized us, which is why even the presentation is of paramount importance.

Every dish, from appetizers to desserts, is full of details because an evening at the Sant'Agata is an evening to remember.



CHEF

Nicola Micheletti - Chef Patron
Fabio Menichini - Chef

I nostri percorsi

Vi prenderemo per mano...



L'ESSENZIALE

Sempler menù

4 piatti a scelta dello Chef

4 courses chosen by the Chef

66



L'ESPERIENZA



Sempler menù

5 piatti dalla carta a scelta dello Chef

5 courses chosen by the Chef

76



EMOZIONI

Quale vino abbinare al tuo Menù?
Ci pensa Francesco...

4 calici in abbinamento

Pairing with 4 glasses by the sommelier

45

5 calici in abbinamento

Pairing with 5 glasses by the sommelier

55

*Per ragioni legate alla migliore esperienza da offrirvi,
il menù si intende il medesimo per tutto il tavolo



Benvenuti al Sant'Agata

Scegli un cocktail dalla lista che trovi qui sotto ed accompagnalo con una piccola composizione sfiziosa per iniziare al meglio la tua esperienza:

COCKTAIL TUSCANICUM

BITTER SPRITZ

Amaro etrusco, Prosecco DOC Treviso 12

BLACK TUSCANICUM

Gin Botanico, Amaro etrusco, Bitter con Assenzio 12

BEE HONEY

Grappa al miele, Arancia, Lime, Sale 12

GIN SPRING

Gin Botanico, Acqua di primavera, Rosmarino, Olio extra vergine di oliva 12

LIMONCINO COOL

Vermouth bianco, limoncino, Brut 12



I cocktail accuratamente pensati da Elisa sono ideati con i prodotti della linea Tuscanicum.

Our selection of cocktails carefully designed by Elisa and made with the exclusive products of the Tuscanicum line

FORMAGGI CHE PASSIONE

Selezione di tre tipi di formaggi accompagnati da miele e composte di frutta di nostra produzione 13

Our selection of three types of cheeses accompanied by honey and fruit compotes of our production

IL TERRITORIO

Viaggio per i salumi della Toscana 17

Mixed cured meats

IL PIÙ
SCELTO

CHIPS CHIPS CHIPS

Chips di patate del nostro orto con purea di mele Aretine al ginger 9

Potato chips from our garden with Aretine apple puree with ginger

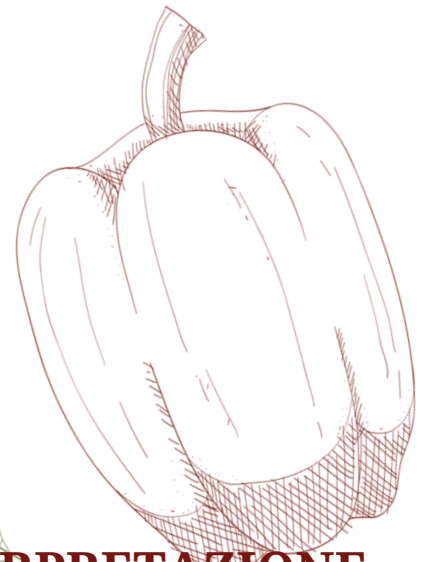
VIVA LA PAPPA

Pappa al pomodoro con olio al basilico e riccioli di seppie nostrane 13

Tuscany tomatoes soup with cuttlefish and basil oil



Antipasti



POKER DI PESCATO

Quattro sfumature di mare: la nostra selezione di tartare di pescato 22

Our selection of four fresh fish tartare

IL PIÙ FRESCO



IL CALAMAROTTO

Calamaro nostrano farcito al pancotto di mare su verdure al vermouth dry e Datterino confit 17

Stuffed calamari with fish bread soup, on a vegetable fondue and confit tomato



L'INTERPRETAZIONE DEL MARE

Gran piatto di crudités di mare con crostacei 43

Raw fish and sea food

INVERNO TUSCANICUM

Carciofo sfogliato, sorbetto di grana, uovo marinato e cavolo viola 16

Artichoke, parmesan sorbet, marinated egg and purple cabbage

IL PIÙ SCELTO

BACCABEQUE

Baccalà il Morro su verza al BBQ, chips di wasabi e Consommé di cappone 19

Morro Cod on BBQ Cabbage, Wasabi Chips and Capon Consommé

LA NOSTRA ROCHER

Battuta di manzetta in crosta di pane all'erbette aromatiche e soffice di pecorino del parco di San Rossore 18

Beef tartare rolled in crispy bread and herbs with soft local Pecorino cheese

CINTA GUSTOSA

Lonza di Cinta senese, cavolfiore alla vaniglia, lattuga arrosto e fondo marsala 17

Cinta Pork Loin, vanilla cauliflower, roasted lettuce, and Marsala jus



Primi

CONIGLIO CACCIATORA

Tagliatelle ai grani antichi con ragout di coniglio con tartare di pomodoro secco e polvere di olive 18

Ancient grain tagliatelle with rabbit ragout with dried tomato tartare and olive powder

SPAGHETTO TOSCANO

Spaghetti del Martelli cavolo nero, crumble toscano e fonduta di al pepe nero 17

Spaghetti with Tuscan Kale, Tuscan Crumble, and black pepper Cheese Fondue

IL PIÙ
SCELTO

CITRUS PULLED

Riso carnaroli mantecato alle cime di rapa, limone marocchino e di pulled pork 19

Carnaroli rice creamed with turnip tops, Moroccan lemon and pulled pork

FUMO E TERRA

Ravioli di broccoli al BBO, salsa Highlana, e ciccioli di Cinta senese 19

Broccoli Ravioli BBQ-Style, Highland Sauce, and Crispy Cinta Senese Pork Bits

SCORFANO E FIENO

Linguine al ragout di scorfano e ricotta affumicata al fieno di primo sfalcio 19

Linguine with Scorpionfish Ragout and Hay-Smoked Ricotta

RAVIOLO DELLE ONDE

Raviolo alle alghe con branzino alla griglia su sedano rapa e bisque 19

Seaweed Ravioli with Grilled Sea Bass on Celeriac and Bisque



Secondi

CASTAGNACCIO DI MARE

Filetto di pescato su crema di castagnaccio, tatsoi e salsa agli agrumi 30

Fresh deep-sea Tyrrhenian fish with peas, on Chestnut Cake Cream, Tatsoi, and Citrus Sauce

MANZO DI BORGOGNA

Nostra selezione di manzo alla borgognona, lenticchie e radicchio 42

Our selection of beef, bourguignon sauce and green beans with tomato

BOULLABAISSE

Zuppetta di pesci cotti e crudi, con salsa Bouillabaisse 32

Warm and Raw Fish Soup with Bouillabaisse Sauce

IL CAPOLAVORO

Piccione al caffè, il suo filetto marinato e ceci all'uccelletta 39

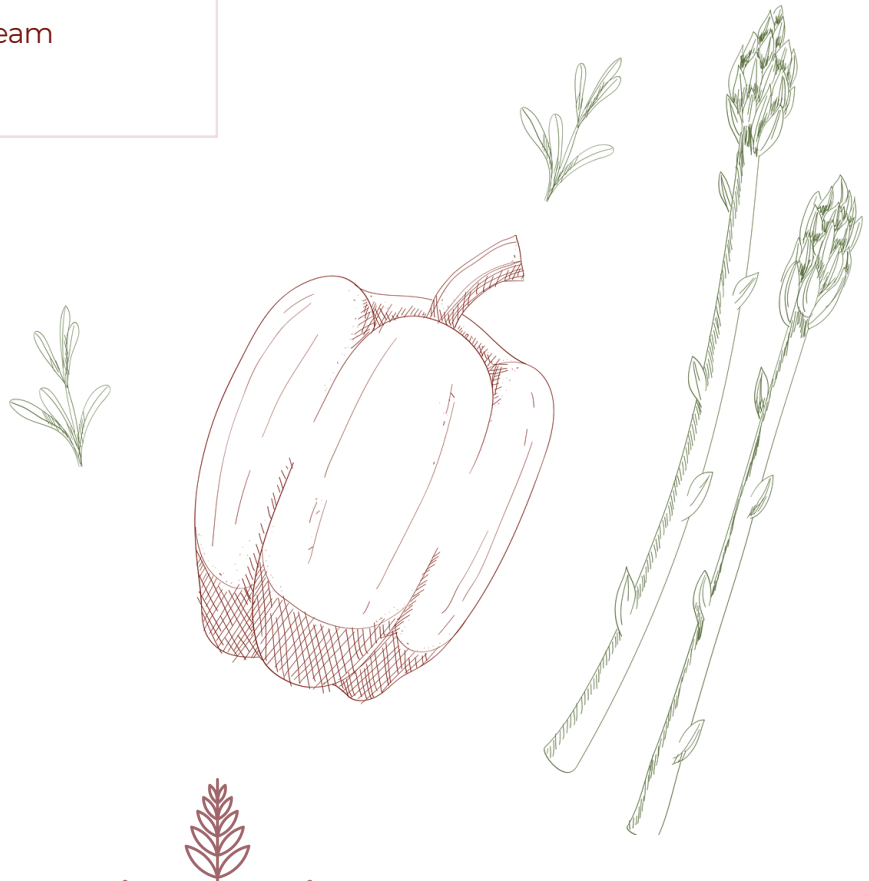
Pigeon in coffee souce, marinated fillet and Chickpeas

SELVATICO

Filetto di maialino selvatico, crema di pioppini ed indivia croccante 29

Pork Filet with Pioppini Mushroom Cream and Crispy Endive

IL PIÙ TIPICO



Mescita Tuscanicum

25 etichette al calice

25 labels by the glass

La Mescita è la nostra più grande passione, puoi trovare da 15 a 25 etichette al calice di vino artigianale, Io (Nicola) e Francesco, ci divertiamo tantissimo a servirvi ogni volta un calice diverso, un nuovo racconto, una nuova esperienza.

La Mescita is our greatest passion, you can find from 15 to 25 labels of artisanal wine per glass, Me (Nicola) and Francesco, we have a lot of fun serving you a different glass each time, a new story, a new experience.

CALICE METODO CLASSICO

da € 9 a € 15

MESCITA TUSCANICUM AL CALICE

da € 8 a € 20

Bar

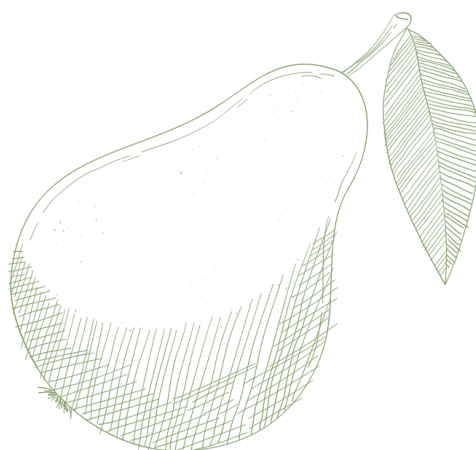
ACQUA

Minerale naturale o frizzante

€ 2,50

BIBITE

€ 3,50



COPERTO

€ 5,00





La Bottega Tuscanicum ti aspetta con i prodotti del territorio.
La selezione a marchio Tuscanicum seguono una filosofia basata
su tre concetti chiave:



LA TERRA

che ci da nutrimento ed è alla base della vita. Da proteggere e tutelare anche mediante progetti sul territorio



IL TERRITORIO

che con i suoi produttori locali ci da alimenti genuini e di qualità



LA TRADIZIONE

dei prodotti, tramandata di famiglia in famiglia negli anni

The Tuscanicum shop awaits you with local products.
The Tuscanicum brand selection follows a philosophy based on
three key concept:



THE EARTH

which gives us nourishment and is the basis of life. To be protected and safeguarded also through local projects



THE TERRITORY

that with its local producers gives us genuine and quality food



THE TRADITION

of products, handed down from family to family over the years

E il Dolce?

Che momento stupendo, non trovi?
Tutti ne abbiamo bisogno, ci meritiamo quell'attimo felice...
Non resta che coglierlo.
Chiedi al nostro Staff!

Si prega di comunicare preventivamente eventuali allergie o intolleranze. In alcune delle nostre preparazioni possono essere presenti allergeni quali: glutine, frutta secca, latticini ecc.. anche in quelle pietanze dove non sono presenti tra gli ingredienti ne possono contenere traccia. Non possiamo garantire ogni giorno la presenza del pesce segnalato, in quanto ,essendo gli acquisti giornalieri la reperibilità dipende dal mercato.

I prodotti presenti nel menù se non disponibili freschi, possono essere sostituiti con surgelato di alta qualità. Alcuni dei prodotti utilizzati possono essere abbattuti a temperature negative per garantirne la massima sanificazione.

Tutto il pesce crudo che serviamo viene abbattuto a una temperatura di -20 per almeno 24 ore secondo l'ordinanza ministeriale del 12 / 5 /92

Please communicate any allergies or intolerances in advance. Some of our preparations may contain allergens such as: gluten, dried fruit, dairy products, etc. even in those dishes where they are not present among the ingredients may contain traces.

We cannot guarantee the presence of the reported fish every day, as the availability depends

on the market as the purchases are daily.

If the products on the menu are not available fresh, they can be replaced with high quality frozen. Some of the products used can be blast chilled at negative temperatures to ensure maximum sanitization.

All the raw fish we serve is blast chilled to a temperature of -20 for at least 24 hours according to the ministerial order of 12/5/92



*Vuoi rendere
la tua esperienza
ancora più unica?*

Lo sai che Sant'Agata è anche hotel?

Chiedi informazioni al nostro staff e
rendi indimenticabile la tua serata...



A COZY TUSCAN STAY

Seguici

