



VILLA MACHIAVELLI

NEL CHIANTI CLASSICO

H O S T E R I A A L B E R G A C C I O
D A L 1 4 5 0

UN POSTO CON **5** SECOLI DI STORIA.

È STORIA: SPESSI MURI IN PIETRA, CANTINE, PAESAGGIO, VIGNE **FURONO** DIMORA DI NICCOLÒ MACHIAVELLI DURANTE IL SUO TORMENTATO E CREATIVO ESILIO DALLA VICINA FIRENZE. ALL'HOSTERIA ALBERGACCIO MANGIAVA E GIOCAVA A CARTE OGNI GIORNO; LA NOTTE, IN BIBLIOTECA, LA LETTURA DEI CLASSICI GL'ISPIRÒ LA RAPIDA STESURA DI "IL PRINCIPE".

OGGI SPLENDIDAMENTE RESTAURATO, CONTINUA LA RUSTICA E RAFFINATA CUCINA DEL RINASCIMENTO TOSCANO CON UN PATRIMONIO VINICOLO DI ALTO SPESSORE.

LA NOSTRA PROPOSTA DI CUCINA
GUSTARE TRADIZIONE E PASSIONE.

LOCALI STORICI D'ITALIA®
Historical Places of Italy



Alberghi, ristoranti e caffè che hanno fatto la storia.
The oldest and most prestigious hotels, restaurants, cafés.



FRATELLI

SARACENI

— R I S T O R A Z I O N E —

una storia di famiglia.

LA CARTA DELL' HOSTERIA ALBERGACCIO
RISTORANTE DAL 1450



GLI ANTIPASTI

€

LA SELEZIONE DELL'ALBERGACCIO

crostini di fegatino al Vin Santo, caviale dei poveri, polentina fritta, crudo 12 Mesi di Scarpaccia, finocchiona, salame, soprassata, salamino del cacciatore, cipolla e salvia fritta 12

Carpaccio di petto di Anatra affumicato con estratto di arance 10

Burratina della Puglia con cubettata di melanzane viola alla menta e crudo del Casentino 10

Fazzoletto di pasta sfoglia ripieno di porcini con fonduta di tartufo 9

Flan alle punte di asparagi su crema di parmigiano 9

Tocchi di polenta fritta in abbinamento con formaggio cremoso, fegatino al Vin Santo, caviale dei poveri 9

LA PASTA FRESCA FATTA IN CASA

€

Tagliatelle sui fegatini sfumati al Vin Santo 12

Tortellone mugellano con "ragù alla vecchia maniera" 12

Gnocchi di patate al gorgonzola D.O.P. piccante 12

PRIMI PIATTI

€

Risotto ai porri e zafferano 10

Fagottino ripieno di pere con fonduta di formaggi e crumble di noci 10

Pacherro di gragnano con stracciatella di burrata e n'duja 10

Vellutata di funghi porcini e patate con briciole di pane croccante 10

LA NOSTRA SPECIALITÀ: **LA BISTECCA ALLA FIORENTINA COTTA SULLA BRACE**

"BRACIOLA COL SUO OSSO, GROSSA UN DITO E MEZZO, TAGLIATA DALLA LOMBATA DI MUCCA "

RICORDANDO CHE QUESTO PIATTO **É PER FIRENZE** UN NOME, UNA TRADIZIONE DI CUI SI FREGIANO CON **ORGOGGIO** I SUOI ABITANTI, DOBBIAMO SPECIFICARE CHE PER I FIORENTINI LA VITELLA É UNA BESTIA DI 700 CHILI CIRCA DA CUI RICAVANO LE BISTECHE NEL FILETTO CON UN'ALTEZZA DI UNA COSTOLA E MEZZO FINO AD ARRIVARE AD UN PESO DI 2 CHILI CIASCUNA. QUESTE DEVONO ESSERE BESTIE CHE NON HANNO MAI LAVORATO PER POTER OFFRIRE **LA CARNE MIGLIORE**

LA "CICCIA"

€

La Bistecca alla Fiorentina (4,50 € al hg) Taglio minimo 1,2kg

Costata di Manzo (4,00 € al hg) taglio minimo 1kg

Filetto di manzo in crosta di erbe con cipolle di Tropea in agrodolce 25

Filetto di manzo cotto sulla brace servito con porcini trifolati e tartufo 25

Filetto di manzo su crema rossa & peperoni cruschi 25

Tagliata nel controfiletto di manzo cotta sulla brace con battuto di lardo 22

Tagliata di cinta senese con rucola e crema di aceto balsamico 22

Gran Braciere misto Toscano
Rosticciana, salsiccia, pollo, manzo, pancetta croccante 18

Stecche di suino con ristretta di prugne al Chianti 18

Pollo al mattone cotto sulla brace con rosmarino, aglio e peperoncino 16

Contorni

€

€

Spinaci saltati 5 Patate arrostiti alle erbette 5

Cannellini al fiasco 5 Peperoni arrostiti 5

Cavolfiore fritto 5 Radicchio trevigiano spadellato 5

Bevande

€

€

Acqua minerale 2,5 Coperto 2,5

Cocktails 10 Grappe & Amari 3

Espresso 2 Vin Santo di Chianti Classico 5

TOSCANA, CULLA DI CULTURA E DI UOMINI ILLUSTRI, MA ANCHE TERRA DI **NOBILI VINI**. NEL COMUNE DI S. CASCIANO, IL FIORENTINO NICCOLÒ MACHIAVELLI SCRISSE **"IL PRINCIPE"**, E SEMPRE QUI CONTINUÒ L'OPERA PATERNA, **COLTIVANDO** ULIVI E VIGNE.

COSÌ LA GRANDEZZA DI NICCOLÒ SI FONDE CON LA NATURA, CON LA GENUINITÀ, CON LE TRADIZIONI.

VINI ROSSI - TOSCANA

ANNATA



TOSCANA IGT

"L'Albergaccio", Toscana igt, Conti Serristori	2015	10	3
"I Coltri", Toscana igt, Fattorie Melini	2015	12	3

MAREMMA

Morellino di Scansano, Fattorie Melini	2015	20	6
---	------	----	---

CHIANTI

"Conti Serristori", Chianti, Fattorie Serristori	2015	15	5
"San Lorenzo", Chianti, Fattorie Melini	2015	15	5
"Governo all'uso toscano", Chianti, Fattorie Melini	2013	18	5

CHIANTI CLASSICO

Chianti Classico, Conti Serristori	2013	16	6
"Il Granaio", Chianti Classico, Fattorie Melini	2013	16	6

CHIANTI CLASSICO RISERVA

Chianti Classico Riserva, Conti Serristori	2008	35	10
"La Selvanella", Chianti Classico Riserva, Fattorie Melini	2011	30	10
"La Selvanella", Chianti Classico Riserva, Fattorie Melini	2012	25	10

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

"TerraRossa", Chianti Gran Selezione, Fattorie Melini	2012	25	8
--	------	----	---

MONTALCINO



Brunello di Montalcino, Fattorie Melini	2011	60	
--	------	----	--

ATTORNO AL MINUSCOLO **BORGO** SI ESTENDONO **I VIGNETI** E GLI ULIVETI DELL'ANTICO PODERE FONTALLE, **27 ETTARI** DI VIGNE DI COLTURA SPECIALIZZATA PRODUCONO IL CELEBRE CHIANTI CLASSICO DOCG E LA SUA RISERVA, OLTRE AD ALTRE SELEZIONI PARTICOLARI DI VINI ESCLUSIVI. ED ANCORA SPENDIDI BOSCHI DI CIPRESSO E QUERCIA FANNO DA CORNICE AL BORGO DOVE IL TEMPO SEMBRA ESSERSI FERMATO. **LA CANTINA**, COSTRUITA **500 ANNI FA**, SI SVILUPPA NEI SOTTERRANEI DI QUELLA CHE FU LA CASA DEL MACHIAVELLI, NEI LUNGI ANNI DI ESILIO DA FIRENZE, QUI I VINI VENGONO AFFINATI ANCORA **OGGI** VINI IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE.

**"SOLATIO DEL TANI" - CHIANTI CLASSICO - ANTICA FATTORIA MACHIAVELLI
VENDEMMIA 2014 - 85% SANGIOVESE 10% MERLOT 5% COLORINO**

COLORE RUBINO VIVIDO; PROFUMO BEN PRONUNCIATO DI CONFETTURA DI LAMPONE E DI VIOLA MAMMOLA, CON DISTINTI RICORDI SPEZIATI; SAPORE PIENO, FRANCO ED ARMONICO, CON ELEGANTE FONDO DI MORA E DI MANDORLA CHE SI SOFFERMA A LUNGO IN BOCCA



CURIOSITÀ: TANI ERA IL NOME DEL VIGNAIUOLO CHE SI PRENDEVA CURA DEL PODERE SOLATIO, MOLTO BEN ESPOSTO AL SOLE NELL'ANTICA TENUTA DI NICCOLÒ MACHIAVELLI

 19€  6€

**"IL PRINCIPE" - SUPERTUSCAN I.G.T. - ANTICA FATTORIA MACHIAVELLI
VENDEMMIA - 2013 - 82,5% CABERNET & 17,5% SANGIOVESE**

COLORE ROSSO RUBINO SCURO E PROFONDO, CON LUCIDI RIFLESSI PORPORA; PROFUMO AMPIO E BENE ESPRESSO, DI NOTEVOLE ELEGANZA, CON NOTE DOMINANTI DI CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO

CURIOSITÀ: QUESTO BLEND PRENDE IL NOME DALL'OPERA PIÙ IMPORTANTE DI MACHIAVELLI, ANTICO PROPRIETARIO DELLA FATTORIA DI S.ANDREA IN PERCUSSINA.

 25€  8€

**"FONTALLE" - CHIANTI CLASSICO RISERVA - ANTICA FATTORIA MACHIAVELLI
VENDEMMIA 2010 - 100% SANGIOVESE GROSSO**

LA VIGNA DI FONTALLE DAL 1982 DÀ IL NOME ALLA RINOMATA RISERVA DI CHIANTI CLASSICO. E' UNA VIGNA PARTICOLARMENTE VOCATA COSÌ CHIAMATA A CAUSA DI UNA FONTE DI ACQUA PURISSIMA CHE SGORGAVA SOTTO UN ULIVO SECOLARE. LA SORGENTE E L'ULIVO FANNO ANCORA PARTE DELL'ANTICA FATTORIA DI SANT'ANDREA.

CURIOSITÀ: QUESTA RISERVA PRENDE IL NOME DA UNA VIGNA CHE ESISTEVA GIÀ ALL'EPOCA IN CUI NICCOLÒ MACHIAVELLI ERA PROPRIETARIO DELLA FATTORIA.

 35€  10€



LA SELEZIONE DEI ROSSI NAZIONALI

ANNATA

"ANTÈ", BARBERA D'ASTI, TENIMENTI CA'BIANCA	2013	20
"INFERNO", VALTELLINA, NINO NEGRI	2011	20
"NUHAR", SICILIA, TENUTA RAPITALÀ	2013	20
"5 STELLE SFURSAT", VALTELLINA, NINO NEGRI	2013	65
"AMARONE DELLA VALPOLICELLA", SANTI	2011	65
"LE ORIGINI" AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA, SANTI	2009	90



VINI BIANCHI E ROSÉ

"LA VELA", TREBBIANO TOSCANO, CONTI SERRISTORI	10	3
VERNACCIA DI S. GIMIGNANO, CONTI SERRISTORI	15	4
"LE GRILLAIE", VERNACCIA DI S. GIMIGNANO, FATTORIE MELINI	15	5
"COLLIO", PINOT GRIGIO, CONTI FORMENTINI	15	5
"COLLIO", CHARDONAY, CONTI FORMENTINI	15	5
GEWURZTRAMINER, CONTI D'ARCO	15	5
"POGGIO A ROSI", IGT TOSCANA, FATTORIE MELINI	15	5



LE BOLLICINE

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY, LAMBERTI	20	4
"SATEN", MONOGRAM , FRANCIACORTA	35	8
"BLANC DE BLANC", MONOGRAM , FRANCIACORTA	35	8



VINI DA DESSERT E GRAPPE

SANT'ELMO, VINO LIQUOROSO, CONTI SERRISTORI	12	2
OCCHIO DI PERNICE, VIN SANTO NATURALE DI CHIANTI, FATTORIE	27	5
SELVANELLA, GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO, FATTORIE MELINI	30	5

