



VILLA MACHIAVELLI

NEL CHIANTI CLASSICO

HOSTERIA ALBERGACCIO dal 1450

Un luogo con 5 secoli di Storia nel quale, durante il suo tormentato e creativo esilio dalla vicina Firenze, Niccolò Machiavelli era solito mangiare e giocare a carte. La notte, la lettura dei classici, gl'ispirò la rapida stesura de "Il Principe".



FRATELLI

SARACENI

— R I S T O R A Z I O N E —

“Una storia di famiglia”

Gentile ospite,

La ringraziamo per aver scelto il nostro locale. Ci auguriamo che la Sua permanenza si svolga secondo le sue aspettative. Da parte nostra cercheremo di fare il meglio per soddisfare i suoi desideri. Disponiamo di un' "agenda allergenici" per tutti i prodotti serviti, che aggiorniamo continuamente, per consentire al nostro personale di soddisfare ogni Sua curiosità al riguardo. Saremo lieti di poterLa accompagnare con serenità e con nostro grande piacere nelle Sue scelte.



LOCALI STORICI D'ITALIA
Historical Places of Italy

GLI ANTIPASTI

La Pappa al pomodoro

dalla tradizione contadina, una zuppa di pane raffermo con pomodoro San Marzano e basilico fresco servita al cocchio - 9,00

Il Coccolo

pasta del pane fritta fatta in casa servita con morbido stracchino e prosciutto crudo semidolce di Norcia Igp - 10,00

Il Flan km 0

verdure di stagione trifolate in un morbido impasto di patate bianche di montagna, servito su uno specchio di crema al taleggio - 10,00

La selezione del Machiavelli tra Cibo & Storia

crostino di fegatino al Vin Santo, crostino pancetta e funghi porcini, prosciutto crudo toscano 18 mesi Igp, Finocchiona Igp, salame toscano, soprassata, salamino del cacciatore, cipolla e salvia fritta - 15,00

La Tartare “frollata sotto sella”

tenerissima carne di manzo battuta al coltello in “tavolozza” accompagnata da tuorlo d’uovo fritto, sale nero, capperi, carpaccio di tartufo nero e maionese fatta in casa - 17,00

I NOSTRI PRIMI

Il fusillo “pestato”

pasta trafilata al bronzo con pesto di melanzana Violetta, granella di pistacchi di Bronte e scaglie di ricotta salata - 11,00

Il Risotto km 0

riso tostato e mantecato con zucca gialla e pancetta croccante - 12,00

Il Tortellone alla “vecchia maniera”

tortelli mugellani con ragù di manzo e suino di cinta battuto al coltello e cotto per 10 ore a basse temperature - 12,00

I toscanissimi Gnudi

un impasto di ricotta vaccina, spinaci e uova fresche, un pizzico di noce moscata e parmigiano, conditi con burro e salvia - 11,00

Le Trofie al “Cignale”

pasta fresca con ragù di cinghiale al profumo di alloro, bacche di ginepro e pepe nero in grani, come vuole la tradizione - 12,00

Lo Gnocco di stagione

gnocchi di patate fatti in casa saltati con cavolo nero e lardo di Colonnata Igp - 11,00

LA CICCIA

Proveniente da produttori locali selezionati, la Carne all'Albergaccio si cuoce rigorosamente su griglia a carbone, in vivace lavoro dal 1450.

Il Gran Braciere misto toscano

Rosticciana, salsiccia, pollo, manzo, pancetta croccante - 20,00

La Tagliata di manzo

500 gr di controfiletto di bovino adulto cotto sulla brace, accompagnato da crudité di fresche verdure di stagione - 24,00

La nostra specialità: La Bistecca alla fiorentina cotta sulla brace

Gustosa e succulenta carne di Scottona, offerta dalle giovani femmine di bovino, rinomata per la sua grande morbidezza

Bistecca nel filetto - 4,50/h (taglio minimo 1,2 kg)

Bistecca nella costola - 4,00/h (taglio minimo 1 kg)

Pollo al mattone

sella di pollo marinata 24 ore con rosmarino, salvia, aglio e peperoncino, con insalata di pomodoro ciliegino - 18,00

La Filetteria dell'Albergaccio

250 gr. di tenerissimo filetto di bovino adulto, servito a scelta con:

- crema delicata di Grana 16 mesi e scaglie di tartufo nero - 24,00
- cipolline di Certaldo caramellate e chips croccanti di zucca gialla - 24,00
- funghi porcini spadellati - 24,00

I CONTORNI

Patate arrosto alle erbe - 5,50

Mazzetto di rigatino e asparagi gratinati - 6,00

Broccoli stufati - 5,50

Medaglioni di melanzana Violetta al forno - 5,50

Cannellini al fiasco - 5,50

Acqua Minerale 1 lt. - 2,50

Pane e Coperto - 2,50



FRATELLI

SARACENI

— R I S T O R A Z I O N E —

“Una storia di famiglia”