



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

Il Coccolo

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

L'insolito Plumcake

soffice impasto con spinaci e parmigiano servito su una delicata crema di patate bianche di montagna e topinambur - 10,00

La selezione del Machiavelli tra Cibo & Storia

crostino di fegatino al Vin Santo, bruschetta con pomodoro fresco, basilico e olio extravergine d'oliva, prosciutto crudo toscano 18 mesi Igp, Finocchiona Igp, salame toscano, soprassata, salamino del cacciatore, cipolla e salvia fritta - 15,00

La variopinta selezione vegetariana

zucchine, melanzane e carote alla griglia, pecorino con mostarda di fichi, carciofo, mini-flan di verdure di stagione e coccino di una toscanissima pappa al pomodoro - 12,00

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 - 15,00

I NOSTRI PRIMI

Il fusillo "pestato"

pasta trafilata al bronzo con pesto di zucchine, pinoli di San Rossore e crisp di fiori di zucca - 11,00

Il Risotto del bosco

riso tostato ai funghi porcini, mantecato al Grana stagionato 16 mesi - 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 Spaghetto 'briaio

pasta trafilata al bronzo saltata con aglio, olio e peperoncino, fatta mantecare in padella con il rosso vino delle nostre vigne - 10,00

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

Pollo al mattone

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

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)

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 polenta - 24,00
- gorgonzola DOP e noci - 24,00

I CONTORNI

Patate arrosto alle erbe - 5,50

Verdure di stagione al forno - 5,50

Carciofi fritti - 6,00

Medaglioni di melanzana Violetta al forno - 5,50

Fagioli 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”