

Menu alla Carta

“La semplicità è la suprema delle sofisticazioni”
Simplicity is the ultimate sophistication
Leonardo Da Vinci

Relais Sassa al Sole ricerca ed utilizza rigorosamente le migliori materie prime offerte dalle nostre campagne con l'obiettivo di rendere onore alla Cucina Tradizionale del Territorio

*Relais Sassa al Sole selects and uses only the best products offered by our countryside
with the aim of honoring the Traditional Local Cuisine*

ANTIPASTI – HORS D'OEUVRES

Fritturina di totani e zucchini, con salsa al miele e aceto di mele
Deep fried squids and zucchini with sweet and sour sauce made of honey and apple vinegar
€ 21,00 ◊ 1-2-9 *

Burratine con pomodorini marinati e pesto di basilico
“Burrata” buffalo milk cheese with marinated cherry tomatoes and basil pesto
€ 15,00 ◊ 4

Salumi e formaggi tipici toscani con marmellate
Selection of local cold cuts and cheeses accompanied with jams
€ 17,00 ◊ 4-8

Tartare di Fassona alla mediterranea
“Fassona” beef raw tartare Mediterranean style
€ 20,00 ◊ 4

Vitello tonnato ai capperi profumati al lime
Thinly sliced roasted cold veal in tuna sauce with capers flavored with lime
€ 18,00 ◊ 2-4

Parmigiana di melanzane con fonduta di Pecorino
Aubergines “Parmigiana” flan with Pecorino cheese fondue
€ 13,00 ◊ 4

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Linguine al ragù di triglia e finocchietto
Linguini with mullet and fennel ragout
€ 22,00 ◊ 1-9 *

Risotto ai funghi porcini e nepitella
Creamy risotto with porcini mushrooms and wild “nepitella” mint
€ 24,00 ◊ 4

Pappa al pomodoro e basilico
Tuscan “Pappa al pomodoro” thick tomato, basil and bread soup
€ 16,00 ◊ 1

Fettuccine alla carbonara
Home made tagliatelle “Carbonara” style
€ 18,00 ◊ 1-2-4

Ravioli delicati ripieni di ricotta e spinaci al burro versato, timo e scaglie di pecorino
Ravioli stuffed with spinach and ricotta sautéed with butter flavored of thyme and goat cheese
€ 18,00 ◊ 1-2-4

Lasagnetta al ragù di Chianina con aromi toscani
Lasagne with tuscan Chianina beef ragout
€ 19,00 ◊ 1-2-3-4

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Polpetti in zuppa cacciuccata

Baby octopus in tomato sauce

€ 24,00 ◊ 6-9 *

Tomino con verdure di stagione alla griglia

Grilled "Tomino" cheese and season vegetables

€ 16,00 ◊ 4

Galletto ruspante al mattone marinato al ginger e lime al profumo di senape antica

Roasted cockerel marinated with ginger and lime flavored with ancient mustard

€ 20,00 ◊ 10 *

Bistecca di manzo Fiorentina alla brace

Grilled T- bone steak Fiorentina style

€ 5,00/ etto

Costata di manzo alla brace

Grilled rib steak

€ 4,50 / etto

Filetto di maialino di Cinta Senese con funghi chiodini

Piglet fillet of "Cinta Senese" with chiodini mushrooms

€ 24,00



CONTORNI – SIDE DISHES

Patate alla fornaia

Roasted potatoes

€ 5,00

Spinaci saltati all'aglio rosso

Sautéed spinach with red garlic

€ 6,50 ◊ 4

Crema di patate all'olio extravergine

Potatoes cream with Extravergine olive oil

€ 6,50 ◊ 4

Fagioli cannellini al fiasco

Stewed white "cannellini" beans

€ 6,00

Insalatine miste di campo

Mixed seasonal salad

€ 5,00

I Nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

1 Cereali contenenti glutine, 6 crostacei, 2 Uova, 11 arachidi e frutta a guscio, 12 soia, 4 latte e lattosio, 3 sedano, 10 senape, 13 semi di sesamo, 8 diossido di zolfo e solfiti, 9 pesce e molluschi.

* Per garantirne la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (Reg. CE 852/04)

Our dishes can contain the following allergenic substances:

1 cereals containing gluten, 6 crustaceans, 2 eggs, 11 peanuts and nuts, 12 soy, 4 milk and lactose, 3 celery, 10 mustard, 13 sesame seeds, 8 sulfur dioxide and sulphites, 9 fish and molluscs.

* To guarantee freshness, some products undergo rapid temperature abatement (EC Reg. 852/04)