

A decorative border of various mushrooms and herbs surrounds the central text. The mushrooms include porcini, chanterelles, and boletes, some whole and some sliced. Green herbs like ferns and dill are interspersed among the mushrooms.

Gli ingredienti di “UNA cucina”

MENU

ANTIPASTO | APPETISER

Carpaccio di Ovuli con scaglie di pecorino
Pienza e vinaigrette al Vermentino della tenuta
di Monterufoli

*Caesar's mushroom carpaccio with Pienza pecorino
shavings and Monterufoli winery Vermentino vinaigrette*

€ 22

PRIMO PIATTO | FIRST COURSE

Risotto superfino Carnaroli ai gallinacci,
Scoppolato di Pedona e rosmarino

*Superfine Carnaroli risotto with chanterelles, Scoppolato
di Pedona cheese and rosemary*

€ 18

SECONDO PIATTO | MAIN COURSE

Cappelle di funghi Porcini ripiene con il proprio
gambo e ricotta Pistoiese su crema di patate
profumata alla nepitella

*Porcini mushroom caps filled with their own stem and Pistoia
ricotta on a lesser calamint-infused potato cream*

€ 26

VERSILIA GARDEN
BAR & RESTAURANT

by “UNA cucina”

www.unacucina.it

I Funghi | THE MUSHROOMS

Le tipologie di funghi in Toscana sono veramente tante, le grandi estensioni la rendono la prima in Italia andare per i boschi in cerca di funghi è una pratica abbastanza diffusa.

Il fungo è un ingrediente versatile e molto impiegato nella cucina Toscana.

There really are lots of types of mushrooms in Tuscany and they grow all over, making it the number one place in Italy for the popular pastime of mushroom-hunting in the woods.

Mushrooms are a versatile ingredient that is often used in Tuscan cuisine.

Amanita caesarea (Ovuli) | Amanita caesarea (Caesar's mushrooms)

A partire da settembre, i funghi in Toscana si trovano praticamente ovunque, dalla costa fino alla montagna. Se volete andare sul sicuro, prediligete boschi di castagni, faggi, lecci e querce dove troverete un'alta concentrazione di ovuli.

From September you can find mushrooms practically everywhere in Tuscany, from the coast to the mountains. The best places to look for them is in chestnut, beech, oak and holm oak woods, where you'll find a large number of Caesar's mushrooms.

Abbinamento con: Vermentino Bio Tenuta di Monterotoli

€ 5

Paired with: Vermentino Bio Tenuta di Monterotoli

Le note fruttate, floreali, la morbidezza e la leggerezza rendono questo vino piacevolmente abbinato al piatto dove il fungo crudo si esalta al naso soprattutto nella nota aromatica, mentre i sentori di mineralità del Vermentino attenuano la prepotenza salina del pecorino.

The fruity, floral notes, softness and lightness of this wine make it a particularly suitable pairing for a dish where the flavour of the raw mushroom is brought out by the aromatic notes, while Vermentino's mineral undertones mitigate the saltiness of the pecorino cheese.

Galletti o Gallinacci (Finferli) | Chanterelles

Una delle varietà più comuni di funghi in Toscana, da raccogliere tra giugno e ottobre, è il galletto o gallinaccio. Il suo inconfondibile colore giallo intenso lo rende riconoscibile per la forma a imbuto e il gradevole profumo fruttato. Chanterelles are one of the most common varieties of mushroom in Tuscany and can be found between June and October. Its unmistakable deep yellow colour, its funnel shape and its pleasantly fruity fragrance make them easily recognisable.

Abbinamento con: Cerrus Brut Rose Tenute del Cerro

€ 7

Paired with: Cerrus Brut Rose Tenute del Cerro

Le note di frutti rossi e sentori di lampone e ciliegia arricchiscono la nota aromatica del caratteristico "odore del sottobosco" il perlage fine e persistente contrasta la parte grassa tipica della mantecatura del risotto rendendo ogni sorso una piacevole sorpresa.

The notes of red fruit and undertones of raspberry and cherry enhance the aromatic note of its characteristic "undergrowth fragrance"; the fine and persistent perlage counters any greasiness caused by the creaminess of the risotto, making every sip a delightful surprise.

Porcino | Porcino

Agosto è il mese ideale in cui iniziare a raccogliere il Re dei boschi, il delizioso porcino, tra i rilievi del Casentino, la Garfagnana, il Mugello, l'Appennino e il Monte Amiata. Probabilmente è tra i funghi più amati e conosciuti, la sua crescita si prolunga fino al periodo autunnale, il cappello è marrone e nasce tra i castagneti di bassa montagna. August is the perfect month to start gathering the King of the Woods, the delicious porcini mushroom, around the Casentino valley, Garfagnana, Mugello, the Apennines and Mount Amiata. It is probably one of the best-loved and best-known mushrooms, the growing season lasts until autumn, its cap is brown, and it grows in chestnut woods in mountain foothills.

Abbinamento con: Poggio Miniera Val di Cornia Rosso Tenuta Manterufoli

€ 12

Paired with: Poggio Miniera Val di Cornia Rosso Tenuta Manterufoli

Le importanti note di frutta rossa matura e di una piacevole nota balsamica si coniugano ottimamente con il fungo porcino cotto che ne esalta la pienezza e la rotondità del vino, la tannicità ben equilibrata accompagna sul finale la cremosa della ricotta, garantendone la piacevole esperienza.

The big notes of ripe red fruit and a pleasant balsamic note combine superbly with the cooked porcini mushrooms that bring out the full body and roundness of the wine; the well-balanced tannins accompany the creamy ricotta on the finish, ensuring the experience is a pleasant one.

VERSILIA GARDEN BAR & RESTAURANT

by "UNA cucina"

