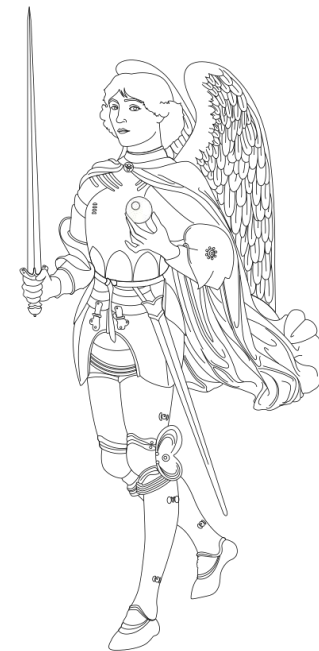


Via Canto alle Gracchie 16
50018, Scandicci, Firenze
Telefono (+39) 055 0030301
info@ristorantelunico.it
www.ristorantelunico.it

Apertura al pubblico
Da Martedì a Sabato 19:30-22:30
Domenica 12:30-14:30



L'unico
RISTORANTE
FATTORIA
SAN MICHELE A TORRI

FATTORIA SAN MICHELE A TORRI

AGRICOLTORI DA SEMPRE

BIOLOGICI DAL 1993

La Fattoria San Michele a Torri si impegna da anni nella coltivazione biologica dei prodotti della propria azienda. Crede che l'utilizzo di solo prodotti naturali, il rispetto degli equilibri biologici e la biodiversità siano alla base di un'agricoltura rispettosa dell'ambiente, delle persone ed in grado di produrre alimenti di altissima qualità.















Preferire l'acquisto di cibi biologici e prodotti a basso impatto ambientale è una scelta consapevole per un futuro sostenibile.

Il benessere delle persone e dell'ambiente è alla radice di tutta la produzione della Fattoria San Michele a Torri che infatti da anni produce, con molta passione e professionalità, alimenti sani, garantiti e certificati.

100% BIOLOGICO



ALLERGENI-ALLERGENS

- | | | |
|---|-----------------------------|---|
|  | 1 Glutine - 1 Gluten | |
| | -2 Crostacei - 2 Crustacean |  |
|  | 3 Uova - 3 Egg | |
| | 4 Pesce - 4 Fish |  |
|  | 5 Arachidi - 5 Peanuts | |
| | 6 Soia - 6 Soya |  |
|  | 7 Lattosio - 7 Lactose | |
| | 8 Frutta a Guscio - 8 Nuts |  |
|  | 9 Sedano - 9 Celery | |
| | 10 Senape - 10 Mustard |  |
|  | 11 Sesamo - 11 Sesame | |
| | 12 Solfiti - 12 Sulfites |  |
|  | 13 Lupini - 13 Lupini | |
| | 14 Molluschi-14 Shellfish |  |

Bar - Bar - Bar - Bar - Bar - Bar

ACQUA TOSCANA

0,75 €3

SCARDIGLI Caffè

€2,50

LE SPUME DEL PAPINI - Toscana

Tonica, Cola, Limonata

0,33l €4,50

BIRRIFICIO 26 NERO - Toscana

Bianca, Chiara, Rossa

0,33l - 4,5 % vol €6

GRAPPA - Grappa Biologica

43 % vol | Bicchiere €4 | 0,50l €25



Perché nessuno può vantare tante pietanze con prodotti nati qui.

*Un buon pasto è portatore di cordialità,
stimola l'amicizia e il buon umore*

Cav. Paolo Nocentini

Because no one can boast so many dishes with products born here.

*A good meal is the bearer of cordiality,
it stimulates friendship and good humor*

Cav. Paolo Nocentini

Coperto, pane di farina biologica toscana di nostra produzione, acqua trattata €4

"Coperto", homemade bread with organic tuscan flour, filtered water €4

Menù

L'indicazione degli allergeni nei piatti del nostro menù non garantisce la totale assenza di contaminazioni crociate.

Per tale motivo, si ricorda che eventuali allergie o intolleranze alimentari devono essere comunicate al personale.

Gli allergeni indicati potrebbero subire variazioni a causa di indisponibilità dei prodotti.

...

The indication of allergens in the dishes in our menu does not guarantee the total absence of cross-contaminations.

For this reason, please remember that any food allergies or intolerances must be communicated to the staff.

The allergens indicated may undergo variations due to unavailability of the products.

FATTORIA
SAN MICHELE A TORRI

Rossi - Red

Castello di Monterinaldi-PURPLE TURTLE IGT Toscana
2022-Merlot, Sangiovese
13,5% vol - calice €5 - 0,75 l €17

Castello di Monterinaldi- CHIANTI CLASSICO DOCG
2022 - Sangiovese
13,5 % vol 0,75 l €20

Castello di Monterinaldi- CHIANTI CLASSICO DOCG
Riserva 2020 - Sangiovese
13,5 % vol 0,75 l €44

Castello di Monterinaldi- CHIANTI CLASSICO DOCG
Vigneto Boscone 2020 - Sangiovese
13,5 % vol 0,75 l €45

Fattoria San Michele a Torri-IL POGGIO-CHIANTI CLASSICO DOCG
Gran Selezione 2021- Sangiovese
14,5% vol 0,75 l €55

Vino dolce - Sweet wine

Fattoria San Michele a Torri-VINSANTO Del Chianti DOC
2019 - Trebbiano, San Colombano
16 % vol - calice €6 - 0,375l €32

Antipasto - To start

Selezione di formaggi toscani a latte crudo dei "Fratelli Carai" di Volterra €15
Selected Tuscany cheeses from "Fratelli Carai" in Volterra
(Allergeni-Allergens 7)

Fattoria San Michele salumi di Cinta Senese D.o.p €15
San Michele Farm Cinta Senese D.o.p pork salami
(Allergeni- Allergens 0 Zero)

Il nostro uovo da galline allevate all'aperto cotto a 62° servito con Parmigiano Reggiano 36 mesi in tre consistenze e tartufo estivo €15
Our free-range egg cooked at 62 degrees with 36 months aged Parmesan cheese in 3 textures and black truffle
(Allergeni- Allergens 3-7)

Polpette di lesso fritte con maionese alla nocciola e salsa verde €12
Boiled meat meatballs with hazelnuts mayonnaise and green sauce
(Allergeni- Allergens 1-3-4-7-8-12, Può contenere tracce di-May contain traces of 5-6-10-11)

Tartare di daino marinato al gin condita con frutto del capper, polvere di lamponi e scalogno, servita con chips di pane €17
Gin-marinated deerskin tartare seasoned with caper fruit, raspberry powder and shallot, served with bread chips
(Allergeni-Allergens 1-4-12, Può contenere tracce di- May contain traces of 5-6-8-10-11)

Flan di baccelli con fonduta di pecorino Divino dei "Fratelli Carai" di Volterra e le loro bucce saltate €12
Pods flan, their sautéed skin, with semi-seasoned pecorino Divino from Fratelli Carai in Volterra
(Allergeni- Allergens 1-3-7-12, Può contenere tracce di- May contain traces of 6-10)

FATTORIA
SAN MICHELE A TORRI

Rossi - Red

Primi - First courses

I "Maccheroni" all'uovo, come tutta la nostra pasta fresca, sono trafilati con una vecchia macchina a pressione nel nostro pastificio di Firenze: questo gli dà una leggerezza unica.

The "maccheroni" egg pasta, as all our fresh pasta, are drawn with an old pressure machine prepared in our pasta factory in Florence: it has an unique lightness

"Maccheroni al sugo di carne di prima scelta cotto per sei ore con verdure, aromi e spezie. *"Piatto irripetibile. Senza questa pasta non potete!"* €14

Macaroni with first choice meat ragout cooked for six hours with vegetables, herbs and spices. *"An unrepeatabe dish that you cannot live without!"*
(Allergeni-Allergens 1-3-9-12, Può contenere tracce di- May contain traces of 6-10)

Cavatelli fatti a mano con ragù della fattoria San Michele a Torri,
*Ragù cotto 48 ore con cotenne di maiale, costine, salsiccia,
scamerita di Cinta Senese D.o.p e pomodoro* €14

Handmade cavatelli pasta with ragout from the San Michele a Torri farm,
*Ragout cooked for 48 hours with pork rinds, ribs, sausage,
scamerita Cinta Senese D.o.p pork and tomatoes*
(Allergeni- Allergens 1-3-9-12, Può contenere tracce di- May contain traces of 6-10)

Fattoria San Michele a Torri-CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG
2023

Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Merlot
14,5 % vol - calice €4 - 0,75l €12

Fattoria San Michele a Torri-SAN GIOVANNI NOVANTASETTE-
CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG

Riserva 2021

Sangiovese

15 % vol - 0,75l €32 -Magnum €65

Fattoria San Michele a Torri- MURTAS IGT Toscana
2021

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah
15 % vol -0,75l €40 - Magnum €80

Fattoria San Michele a Torri- TENUTA LA GABBIOLA CHIANTI CLASSICO
DOCG

Sangiovese, Syrah

15 % voll calice €4,50- 0,75l €17- Magnum €35

Fattoria San Michele a Torri-TENUTA LA GABBIOLA CHIANTI CLASSICO
DOCG

Riserva 2021 - Sangiovese

14,5 % vol- 0,75l €40 - Magnum €80

Bianchi - white

Fattoria San Michele a Torri-CAMPOTROVO IGT Toscana
2024

Chardonnay, Pinot Bianco, Petit Manseng

13,5 % vol - calice €4,5 - 0,75l €14

Fattoria San Michele a Torri-VERMENTINO IGT Toscana
2025

Vermentino

13,5 % vol - calice €4,5 - 0,75l €14

Fattoria San Michele a Torri-VIGNA DELLA LUNA IGT Toscana
2024

Vermentino, Chardonnay

14 % vol 0,75l €22

Rosé - Rosé

Fattoria San Michele a Torri-ROSE' - Metodo Charmat
Brut

Grenache, Syrah, Ciliegiolo

12,5 % vol - calice €4,50- 0,75l €20

Fattoria San Michele a Torri-ROSE' IGT Toscana
2024

Grenache, Syrah, Ciliegiolo

13 % vol - calice €4,5 - 0,75l €14

Primi - First courses

Pici alla Gricia con pecorino di fossa, fave sguosciate e guanciale di Cinta Senese
croccante €13

Pici alla Gricia with pit pecorino cheese, shelled broad beans and crispy Cinta Senese
cheek

(Allergeni-Allergens 1-7-12, Può contenere tracce di 6-10)

I nostri tortelli ripieni di *Tonno del Chianti* di Cinta Senese su crema di sedano rapa e
le sue chips €15

Our tortelli filled with Cinta Senese pork *Chianti Tuna* on celeriac cream and its chips
(Allergeni- Allergens 1-3-9-12, Può contenere tracce di, May contain traces of 6-10)

Chitarrine con crema di aglione, puntarelle, peperone crusco e *formaggio dei poveri*
€14

Chitarra spaghetti with aglione garlic cream, puntarelle, crusco pepper and "cheese
of the poor"

(Allergeni- Allergens 1-3-9-12, Può contenere tracce di, May contain traces of 5-6-8-10-11)

Tagliatelle al ragù bianco di cinghiale e mele con fave di cacao €14

Tagliatelle with white wild boar and apples ragout with cocoa beans

(Allergeni- Allergens 1-3-9-12, Può contenere tracce di, May contain traces of 6-10)

Risotto al ragù di ossobuco, mantecato con il suo midollo e chips di Parmigiano
Reggiano €14

Risotto with ossobuco ragout, creamed with its marrow and served with Parmigiano
Reggiano flakes

(Allergeni-Allergens 7-9-12)

Secondi - Main courses

Patate cotte sotto la cenere, ripiene di ratatouille di verdure dell'orto e mozzarella filante €12

Potatoes cooked under ashes, filled with vegetable from our garden ratatouille and stringy mozzarella
(Allergeni-Allergens 7-12)

Mezzo piccione, dalle campagne di Poppi, in 3 cotture (ala confit, petto cbt e coscia lardellata) servito con crema di aglio nero e cicoria €20

Half pigeon, from Poppi countryside, cooked in 3 ways (confit wing, cbt breast and larded thigh) served with black garlic cream and chicory
(Allergeni -Allergens 1-4-7-8-9-12, Può contenere tracce di, May contain traces of 3-5-6-10-11)

Una faraona ripiena di sé, cotta a bassa temperatura, servita con la sua pelle croccante, il suo jus e patate novelle €20

A guinea fowl stuffed with itself, cooked at a low temperature, served with its crispy skin, jus and new potatoes
(Allergeni-Allergens 7-9-12)

Coniglio in fricassea con carciofi saltati €18

Fricassee rabbit with sautéed artichokes
(Allergeni-Allergens 3-9-12)

Carpaccio di carne salada servito con rucola selvaggia, gelato al Parmigiano Reggiano e le sue chips €15

Salada meat carpaccio served with wild arugula, Parmesan cheese ice-cream and its flakes
(Allergeni-Allergens 7-12)

Vini - Wine

Dolci-Dessert

Cantuccini all'olio *Laudemio* e Vin santo €8

Typical Tuscan biscuits and Vinsanto sweet wine

(Allergeni- Allergens 1-3-8-12 Può contenere tracce di- May contain traces of 5-6-10)

Cheesecake ai formaggi del caseificio Bufalcioffi servito con dadolata di fragole e la loro coulis
€6

Cheesecake with cheeses from the Bufalcioffi dairy served with strawberries nut and their coulis

(Allergeni-Allergens 1-3-7-8-12, Può contenere tracce di-May contain traces of 5-6-10)

Il Signor Tiramisù: savoiardi homemade, tostati, serviti con una mousse di mascarpone toscano e tuile al caffè €7

Mr. Tiramisu: toasted homemade ladyfingers served with a Tuscan mascarpone mousse and coffee tuile

(Allergeni-Allergens 1-3-7-12, Può contenere tracce di-May contain traces of 6-10)

Babà salato al limoncello, con crema pasticcera alla vaniglia €7

Baba in limoncello with vanilla custard

(Allergeni-Allergens 1-3-7-12, Può contenere tracce di- May contain traces of 6-10)

Zuppa inglese a modo nostro: pan di spagna al cacao amaro bagnato all'Alchermes, servito con gelato alla crema e terra di cioccolato €7

Italian trifle in our own way: bitter cocoa sponge cake soaked at Alchermes, served with cream ice cream and chocolate crumble

(Allergeni-Allergens 1-3-7-12, Può contenere tracce di - May contain traces of 8-6-10)

Macedonia di frutta €4

Fruit cup

(Allergeni- Allergens 12)

Pasticceria secca €3,50

Biscuits

(Allergeni- Allergens 1-3-5-7-8, Può contenere tracce di - May contain traces of 6-10)

Alcuni prodotti potrebbero essere da noi abbattuti e congelati

Dalla griglia – From the grill

La grigliata del giorno

(Per informazioni, chiedere al personale di sala)

The Grilled of the day

(Ask the staff for informations)

(Allergeni- Allergens 0 Zero)

Toscanello di Montespertoli: pollo nostrano alla griglia €16

Toscanello di Montespertoli: from our chicken coops, grilled chicken

(Allergeni- Allergens 0 Zero)

LA BISTECCA di manzo: le nostre razze

Maremmana

Our quality beef from Maremma

Fabulous T-bone Florentine steak - beef rib

La Fiorentina €55/Kg – Costata €50/Kg

(Allergeni-Allergens 0 Zero)

Da Azienda agricola Podere dei Fiori-From Podere dei Fiori farm

Carni provenienti da bovini nati, allevati e macellati nella Maremma Toscana, di razza tipica Maremmana, incrociati con bovini di razza Angus.

Carne leggermente marezzata e saporita con un grasso dolce e molto digeribile.

Meat from cattle born, raised and slaughtered in the Tuscan Maremma, of the typical Maremmana breed, crossed with Angus breed cattle.

Slightly marbled and tasty meat with a sweet and very digestible fat.

La Fiorentina €60/Kg – Costata €55/Kg

(Allergeni- Allergens 0 Zero)

Contorni – Side dishes – Contorni (secondo la disponibilità dell'orto-according to the availability pf the garden)

Insalatina mista €5

Verdure dell'orto| Patate| Fagioli cannellini €6

Mixed salad

Garden vegetables| Baked potatoes|Cannellini Beans

(Allergeni-Allergens 12)

E per finire in dolcezza...



E per finire in dolcezza...

