




DIANELLA
CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES



Dianella
è

Una famiglia, la villa medicea, le cantine storiche, vini ed olio biologici integralmente prodotti.

“ Siamo alla costante ricerca dell'unicità in ognuno dei nostri vini, certi che ciò dipenda dal legame con il proprio territorio di origine e dal rispetto dei tempi della natura e delle stagioni. Il nostro obiettivo è di creare un rapporto esclusivo tra l'uomo e la terra, un perfetto equilibrio tra frutto e terroir per offrire tipicità, tradizione ed una qualità che dura nel tempo. ”

Francesca e Veronica Passerin d'Entrèves



La Nostra Filosofia:

Al Bistrot Dianella celebriamo la cultura enogastronomica toscana con attenzione massima alla qualità e alla stagionalità. Una cucina realizzata nel rispetto delle stagioni con ingredienti selezionati – biologici, di produzioni interna o provenienti delle migliori aziende agricole e fattorie del territorio.

Un menù semplice valorizzato dalla creatività dello Chef Alessio Bagnoli, preparato nella cucina storica della Villa e ultimato all'interno della piccola cucina del Bistrot. Il menù varia con le stagioni, garantendo freschezza e innovazione ed è pensato per esaltare i sapori autentici del nostro territorio.

Our philosophy:

At the Bistrot Dianella we celebrate the culture of Tuscan food and wine with attention to quality and seasonality. A cuisine created respecting the seasons with selected ingredients – organic, home-grown or from the best local companies and farms.

A simple menu enhanced by the creativity of Chef Alessio Bagnoli, prepared in the historical kitchen of the Villa. The dishes are completed inside the small kitchen of the Bistrot. The menu changes with the seasons to guarantee freshness and innovation and it's designed to enhance the authentic flavours of our territory.



Menù degustazione

Menu degustazione tre portate + dessert con abbinamento vini
Three-course tasting menu + dessert with wine pairing

Menu degustazione due portate + dessert con abbinamento vini
Two-course tasting menu + dessert with wine pairing

Gentile ospite se hai delle allergie ed intolleranze chiedi informazioni al nostro personale

Dear guest if you have allergies or food intolerances, please advise our staff

LISTA ALLERGENI: 1 Cereali contenenti Glutine | 2 Crostacei e Derivati | 3 Uova e Derivati | 4 Pesce e Derivati | 5 Arachidi e Derivati | 6 Soia e Derivati | 7 Latte e Derivati | 8 Frutta con Guscio | 9 Sedano e Derivati | 10 Senape e Derivati | 11 Sesamo e Derivati | 12 Anidride Solforosa e Solfiti in Concentrazione Superiore a 10 mg/kg | 13 Lupini e Derivati | 14 Molluschi e Derivati

LIST OF ALLERGENES: 1 Cereals containing gluten | 2 Crustaceans and products thereof | 3 Eggs and products thereof | 4 Fish and products thereof | 5 Peanuts and products thereof | 6 Soybeans and products thereof | 7 Milk and products thereof | 8 Nuts namely | 9 Celery and products thereof | 10 Mustard and products thereof | 11 Sesame seeds and products thereof | 12 Sulphur dioxide and sulphites > 10mg/kg or 10 mg/l SO₂ | 13 Lupin and products thereof | 14 Molluscs and products thereof



Antipasti

Cappuccino di piselli con panna acida e pancetta tostata (7)

Green Pea "Cappuccino" with sour cream and toasted bacon powder (7)

Terrina di fegatini al rosmarino con cipolle caramellate al chianti Dianella (9,12)

Rosemary flavoured Chicken Liver Terrine with Chianti Dianella caramelized onions (9,12)

Prosciutto al coltello e carciofi all'olio evo Dianella e menta

Hand-carved Ham with artichokes in Dianella EVO Oil and mint

Baccalà mantecato con cialda croccante (1,4,7)

Whipped cod fish with a crispy bruschetta (1,4,7)



Primi

Tortello farcito di tuorlo d'uovo marinato al tartufo fresco di San Miniato (1,3,7)

Handmade Tortello filled with San Miniato truffle-marinated egg yolk (1,3,7)

Paccheri freschi al sugo di lampredotto in salsa verde toscana (1,4,9)

Fresh Paccheri pasta with "Lampredotto" ragout and traditional Tuscan green sauce (1,4,9)

Tagliatella home-made al Chianti con ragù bianco di caccia agli aromi del bosco (1,9,12)

Chianti-infused Homemade Tagliatelle with white game ragout and forest aromas (1,9,12)

Bottoni di baccalà con sugo alla livornese (1,3,4,7,8,9,12)

Fresh "Bottoni" filled with cod fish in a traditional Livornese-style sauce (1,3,4,7,8,9,12)



Secondi

Tartare di Mucco Pisano con carpaccio di tartufo di san Miniato e tuorlo di quaglia (3,4,7,10)

"Mucco Pisano" Beef Tartare with San Miniato truffle carpaccio and quail egg yolk (3,4,7,10)

Filetto di maiale grigio di Montaione bardato con insalata di frutta e verdura alla piastra (9,12)

Larded "Grigio di Montaione" Pork Fillet with grilled fruit and vegetable salad (9,12)

Guancia di manzo brasata al Chianti con patate schiacciate all'olio EVO Dianella (9,12)

Chianti-braised Beef Cheek with Dianella EVO Oil smashed potatoes (9,12)

Pepero di baccalà con sedano, carota e patata stufata (4,9,12)

Cod fish stew with celery, carrots, and stewed potatoes (4,9,12)



Dolci

Latte al cucchiaino con salsa al caramello home-made (7)

Spoon milk with homemade caramel sauce (7)

Tortino morbido al cioccolato bianco con marmellata home-made e ganache al cioccolato fondente (1,3,7)

Soft White Chocolate Cake with homemade jam and dark chocolate ganache (1,3,7)

Cheesecake freddo alle fragole fresche (1,7)

No-bake cheesecake with fresh strawberries (1,7)

Selezione di formaggi toscani (5 tipi) con confetture home-made (min.2 persone) (7,8)

Selection of 5 Tuscan Cheeses with homemade jams (minimum 2 people) (7,8)

Caffè all'italiana, moka 100% arabica con gourmandise (min. 2 persone) (1,3,7,8)

Italian-style Moka Coffee (100% Arabica) with small pastry treats (Minimum 2 people) (1,3,7,8)