



  
**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*

€ 80,00

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

€ 70,00

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 SO<sub>2</sub> | 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)*

€ 14,00

Terrina di fegatini al rosmarino con cipolle caramellate al chianti

Dianella (1,9,12)

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

€ 14,00

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

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

€ 18,00

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

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

€ 18,00



## *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)*

€ 25,00

Spaghetti alla chitarra con salsa vellutata di pomodoro alla brace e  
basilico dell'orto e straccetti di mozzarella del Mugello fresca (1,3,7,9)

*Spaghetti alla Chitarra with roasted tomato sauce, fresh garden basil,  
and strips of local Mugello mozzarella (1,3,7,9)*

€ 20,00

Tagliatella home-made al Chianti con ragù bianco di caccia agli aromi  
del bosco (1,3,9,12)

*Chianti-infused Homemade Tagliatelle with white game ragout and  
forest aromas (1,3,9,12)*

€ 20,00

Tortelli di burrata con cozze del Tirreno, Fave fresche,  
pecorino del Mugello semistagionato fondente e nepitella (1,3,4,7,8,9,12)

*Burrata Tortelli with Tyrrhenian Sea mussels, fresh broad beans, semi-  
aged Mugello Pecorino and nepitella (1,3,4,7,8,9,12)*

€ 20,00



## Secondi

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

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

€ 28,00

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

*Larded "Grigio di Montaione" Pork Fillet with grilled fruit and vegetable salad* <sup>(9,12)</sup>

€ 25,00

Peposo di manzo toscano con crema di patate e verdure stufate <sup>(9,12)</sup>

*Traditional Tuscan Beef Stew "Peposo" with potato cream and stewed vegetables* <sup>(9,12)</sup>

€ 25,00

Baccalà scottato al forno con asparagi freschi al burro di Maremma <sup>(4,12)</sup>

*Seared Cod Fish with fresh asparagus in Maremma butter* <sup>(4,12)</sup>

€ 28,00



## Dolci

Latte al cucchiaio con salsa al caramello home-made <sup>(7)</sup>

*Spoon milk with homemade caramel sauce* <sup>(7)</sup>

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

*Soft White Chocolate Cake with homemade jam and dark chocolate ganache* <sup>(1,3,7)</sup>

Cheesecake freddo alle fragole fresche <sup>(1,7)</sup>

*No-bake cheesecake with fresh strawberries* <sup>(1,7)</sup>

*Tutti i dessert sopra*

*All the above desserts*

€ 10,00

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

*Selection of 5 Tuscan Cheeses with homemade jams (minimum 2 people)* <sup>(7,8)</sup>

€ 30,00

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

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

€ 14,00