



CASTELLO DI TORNANO

790 AD

Benvenuti al ristorante La Vedetta di Tornano

Dalla storia millenaria del nostro territorio alla tavola, ogni piatto al ristorante "La Vedetta di Tornano" è un viaggio attraverso il tempo e la tradizione culinaria toscana.

Esperienza culinaria d'eccezione

Ci impegniamo a offrire un'esperienza di sapori d'eccellenza che celebra la freschezza e l'autenticità dei prodotti locali. Il nostro orto biologico interno fornisce una ricca varietà di ingredienti freschi e di stagione, che vengono sapientemente lavorati dai nostri chef per creare piatti innovativi

Radici nella tradizione, sguardo al futuro

Ispirati dalla ricca storia culinaria della Toscana, la nostra cucina è una fusione di tradizione e creatività. Ogni piatto riflette l'amore per la terra e il rispetto per le antiche tecniche culinarie, crediamo che la vera bellezza della cucina risieda nell'equilibrio armonioso tra tradizione e innovazione.

Prodotti locali di qualità

Ci impegniamo a utilizzare esclusivamente ingredienti di altissima qualità, provenienti da fornitori locali e selezionati con cura. Dalla caccia e pesca sostenibile alle verdure dell'orto biologico, ogni ingrediente è scelto con attenzione per garantire freschezza, gusto e provenienza etica.

Welcome to La Vedetta di Tornano Restaurant

From the ancient history of our territory to the table, every dish at "La Vedetta di Tornano" is a journey through time and Tuscan culinary tradition.

Exceptional culinary experience

We are committed to offering a taste experience of excellence that celebrates the freshness and authenticity of local products. Our internal organic garden provides a rich variety of fresh, seasonal ingredients, expertly crafted by our chefs to create innovative dishes.

Rooted in tradition, looking towards the future

Inspired by Tuscany's rich culinary history, our cuisine is a fusion of tradition and creativity. Each dish reflects a love for the land and respect for ancient culinary techniques. We believe that the true beauty of cooking lies in the harmonious balance between tradition and innovation.

High-quality local products

We are committed to using only the highest quality ingredients sourced from local suppliers and carefully selected. From sustainable hunting and fishing to organic garden vegetables, each ingredient is chosen with care to ensure freshness, taste, and ethical sourcing.

Menù

CASTELLO DI TORNANO

790 AD

PER INIZIARE STARTER

ASSAGGI LOCALI DOP, Prosciutto Toscano stagionato 24 mesi, crostini di pane croccante con lardo dop e selezione di sott'olio dal nostro orto. € 16
Aged Tuscan Prosciutto, crispy bread crostini with dop lard and a selection of vegetables in oil - 1

AL PASCOLO, Selezione di pecorini del Caseificio «La Magione», confetture fatte in casa e miele aromatico. € 16
Pecorino cheeses from the «La Magione», dairy, homemade jams and aromatic honey - 7

SELVAGGINA, Affettati del Chianti, bruschetta all'olio extra vergine di oliva di Tornano. € 20
Cold cuts of Chianti game and Tornano extra virgin olive oil bruschetta - 1

ANTIPASTI APPETIZER

PATÈ DI POLLO, pan brioche arricchito con brodo aromatico, gel di cipolle e nocciole tostate croccanti. € 16
Chicken liver pâté, pan brioche with aromatic broth and crunchy toasted hazelnuts - 1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8

TARTARE DI MANZO CHIANINA, maionese leggera all'acciuga, capperi e frutta secca € 18
Chianina beef Tartare, light anchovy mayonnaise, capers and dried fruit - 1 - 3 - 8

UOVA SOFFICE CON INSALATA PRIMAVERA, piselli dell'orto, crema di pecorino e scorze dei nostri limoni. € 16
Poached egg, fresh salad, freshly peas, cheese 'pecorino' cream and our lemon zest - 3-7

TROTA DEL CASENTINO AFFUMICATA, fondo di verdure e purè di patate. € 18
Smoked trout, vegetable sauce and creamy mashed potatoes - 3-4-7-9

ZUPPE SOUPS

PAPPA AL POMODORO, pane rustico fatto in casa, pomodori e basilico fresco del nostro orto, Olio Evo di Tornano. € 14
Tuscan tomato Soup, homemade rustic bread, tomatoes and fresh basil from the garden, Tornano extra virgin olive oil - 1-9

ACQUA COTTA, verdure di stagione, uovo biologico e pecorino Toscano. € 16
Seasonal vegetables, organic egg and Tuscan pecorino cheese - 3-7-9

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

PAPPARDELLE FATTE IN CASA al ragù di cinghiale € 18
Homemade pasta, wild boar ragout - 1-3

RISO, PICCIONE E ELICRISO con porri. € 24
Risotto with pigeon, leeks with helichrysum fragrance - 9

RAVIOLI RICOTTA E TIMO in emulsione di burro e salvia con limone candito € 18
Ricotta and thyme ravioli, butter, sage and candie lemon - 1-3-7

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E... peperoncino con bottarga. € 22
Spaghetti garlic, oil, chily with bottarga - 1-4

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

MILLEFOGLIE DELL'ORTO, patate, bietole, zafferano e pecorino Toscano. € 18
Potatoes, chard, saffron and Tuscan Pecorino cheese - 1

TRIGLIA MEDITERRANEA, pane e pomodoro, capperi e olive. € 24
Fresh red mullet, tomato soup, capers and olives - 7

POLLO AL COCCIO, erbe aromatiche e olive. € 20
Chicken, aromatic herbs and olives - 9

CERVO E SANGIOVESE, filetto con riduzione di vino e purè di patate. € 28
Deer fillet with Sangiovese reduction and mashed potatoes - 7

DALL'ORTO FROM THE GARDEN

FAGIOLI TOSCANI in consommé € 7
Tuscan beans in consommé

PATATE al profumo di rosmarino € 7
Potatoes with rosemary fragrance

INSALATA DI CAMPO con vinagrette al limone € 7
Field salad with lemon vinagrette

DALLA GRIGLIA FROM THE GRILL

BISTECCA ALLA FIORENTINA, razza Chianina frollata 40 giorni accompagnata da verdure di stagione € 8 /hg
Florentine steak with seasonal vegetables

TAGLIATA DI CONTROFILETTO con purè di patate € 26
Sirloin beef with masted potatoes

BEVANDE BEVERAGE

ACQUA potabile trattata e gassata attraverso impianto Ecoline € 2.50
Treated and carbonated drinking water through the Ecoline system

SOFT DRINK € 5
Cola, Ginger beer, Tonic, Lemonade and Orange soda

Coperto € 3