

È difficile trovare al mondo qualche cosa che un uomo non possa fabbricare  
leggermente peggio e vendere più a buon mercato.

Divengono prede legittime di quest'ultimo coloro che considerano solo il prezzo.

Pagare troppo è imprudente, ma peggio ancora è pagare troppo poco.

Quando ti sembrerà di aver pagato troppo potrà rimanerti la sensazione di aver perso  
un pò di denaro, ma in compenso avrai acquistato un buon prodotto.  
Se invece paghi troppo poco rischi di perdere tutto perchè ciò che hai comprato  
potrebbe non soddisfare le tue esigenze.

La legge degli equilibri negli scambi non consente mai di pagare poco e ricevere  
molto.

Se tratti con il basso offerente sarà prudente che tu aggiunga qualcosa per il rischio che  
corri, ma se fai questo vuol dire che hai abbastanza denaro per acquistare qualcosa di  
meglio.

John Ruskin  
(scrittore, pittore, poeta e critico d'arte britannico)

## LA NOSTRA FILOSOFIA

### Our philosophy

Una cucina creativa, ma legata al territorio, che spesso propone sapori antichi in  
consistenze e forme sorprendenti.

Una continua ricerca della materia prima migliore e la cura delle piccole nicchie di  
prodotti locali particolari.

Tutto questo per offrirvi piatti dai sapori veri, non mascherati.

Vogliamo riversare nelle nostre proposte la grande passione che ci caratterizza da  
sempre: per questo anche la presentazione riveste una enorme importanza.

Ogni piatto, dall'antipasto al dessert, è curato nei minimi particolari perché una sera al  
Sant'Agata sia una sera da ricordare.

*Sant'Agata to taste*



# SANT'AGATA

LOCANDA · RISTORANTE

*A creative cuisine, but linked to the territory, which often offers flavors and textures in surprising forms.*

*A continuous search for the best raw material and the care of small niches of special local products.*

*All this to offer you the tastes real, not masked.*

*We want to put into our proposals, the passion that has always characterized us, which is why even the presentation is of paramount importance.*

*Every dish, from appetizers to desserts, is full of details because an evening at the Sant'Agata is an evening to remember.*

## CHEF

*Nicola Micheletti - Chef Patron*

## MENU DEGUSTAZIONE 4 PORTATE

Seafood sampler menu

**66€**

*4 piatti dalla carta a scelta dello Chef*

*4 courses chosen by the Chef*

## Wine pairing

**45€**

*Abbinamento a calice a mano libera a cura del sommelier*

*Pairing with a free-hand glass by the sommelier*

**IL MENU SI INTENDE IL MEDESIMO PER TUTTO  
IL TAVOLO**

*THE MENU IS THE SAME FOR ALL THE TABLE*

## **MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATE**

Seafood sampler menu

**76€**

*5 piatti dalla carta a scelta dello Chef*

*4 courses chosen by the Chef*

**Wine pairing**

**55€**

*Abbinamento a calice a mano libera a cura del  
sommelier*

*Pairing with a free-hand glass by the sommelier*

**IL MENU SI INTENDE IL MEDESIMO PER TUTTO  
IL TAVOLO**

*THE MENU IS THE SAME FOR ALL THE TABLE*

## **PER INGANNARE L'ATTESA**

**IL TERRITORIO**

Viaggio per i salumi della Toscana

mixed cured meats

*(5,6,8,9,10,11)*

**€ 17**

**FORMAGGI CHE PASSIONE**

La nostra selezione di tre tipi di formaggi locali accompagnati da miele e composte di  
frutta di nostra produzione



# SANT'AGATA

LOCANDA · RISTORANTE

*Our selection of three types of local cheeses accompanied by honey and fruit compotes of our production*

*(7,8,11)*

**€ 13**

## CHIPS CHIPS CHIPS

*Chips di patate del nostro orto con purea di mele Aretine al ginger  
Potato chips from our garden with Aretine apple puree with ginger*

*(1,3,5,8,9)*

**€ 8**

## VIVA LA PAPPA

*Pappa al pomodoro con olio al basilico e riccioli di seppie nostrane  
Tuscany tomatoes soup with cuttlefish and basil oil*

*(1,4,5,6,8,9,12)*

**€ 13**

# ANTIPASTI

## SEPIE E PISELLI

*Seppie gratinate, crema di piselli, nero di seppia e profumo di cozze  
Cuttlefish, peas soup, Squid ink mayonnaise and mussels*

*(1,4,8,9,12)*

**€ 17**

## IL NOSTRO CRUDO DI PESCE

*Per conservare la fragranza del pescato, il piatto viene realizzato al momento  
a secondo del pesce, richiedendo un tempo di lavorazione minimo*

*Raw fish and sea food. To preserve the fragrance of the fish, this dish will be made at  
the moment*

*(2,4,8,9,12)*

**€ 36**

## TRIGLIA TIGRATA

*Triglia farcita con fiori di zuccina, su Gazpacho estratto di rucola e Bufala  
maremmana*

*Mullet fish stuffed with courgette flowers, tomatoes gazpacho, rocket salad juice and  
Maremma bufala mozzarella*

*(4,5,7,8,9,)*

**€ 19**

## ROCHER DI CHIANINA

*Battuta del Giusti in crosta di pane all'erbette aromatiche, soffice di pecorino del  
parco di San Rossore e Tartufo nero*

*Chianina beef tartare rolled in crispy bread and herbs with soft local Pecorino cheese  
and black truffle*

*(1,5,7,8,9)*

**€ 18**

## SANTANATRA

*Petto d'Anatra su fonduta di verdure, radicchio tardivo, vin Santo e nocciole  
Duck breast on a vegetable fondue, late radicchio, Vin Santo and hazelnuts*

*(5,7,8,9,10)*

**€ 18**

## **PRIMI**

### *SEPIE INZIMINO*

*Ravioli di seppie inzimino con bietola, ketchup di mare e nero di seppia*  
*Cuttlefish ravioli with chard, sea ketchup and cuttlefish ink*  
*(1,2,3,4,9,12)*  
**€ 19**

### *GAMBERO IN ROSSO*

*Spaghetti Martelli estrazione di barbe rosse crudo di Gamberetti rosa e Prosciutto di Piccione*  
*Martelli spaghetti with red beards, raw pink shrimps and pigeon ham*  
*(1,2,4,9,12)*  
**€ 18**

### *LA CASTAGNA*

*Risotto Acquerello, castagne, mandorle e Ricciola marinata*  
*Risotto Acquerello, chestnuts, almonds and marinated amberjack*  
*(1,5,6,7,8,9)*  
**€ 19**

### *IL FAGIANO*

*Raviolo di Fagiano alla cacciatora, sorbetto di grana, gel autunnale e paté*  
*Cacciatora Pheasant ravioli, parmesan sorbet, autumnal gelee and paté*  
*(1,3,6,7,9)*  
**€ 19**

### *TAGLIATELLA DEL FOLLE*

*Tagliatella al Malto d'Orzo con ragout del folle di Lajatico, black angus marinato e la sua essenza*  
*Barley malt tagliatelle with Lajatico black Angus ragout, marinated meat and his brown background*  
*(1,3,5,6,8,9)*  
**€ 17**

## **SECONDI**

### *PESCATO DI LENZA*

*Filetto di pescato su Zucchine e menta, cialda di mais e salsa Verde*  
*Fresh deep-sea Tyrrhenian fish with courgette and mint, crispy corn and green sauce*  
*(1,4,5,8,9)*  
**€ 27**

### *DALLA BARCA*

*Misto di pesci cotti e crudi su misticanza e salsa cacciuccata*  
*Mixed fish raw and cooked with romaine salad and cacciucco soups*  
*(2,4,8,9,12)*  
**€ 30**



## SANT'AGATA

LOCANDA · RISTORANTE  
**LAJATICO BLACK**

*Controfiletto di Black Angus di Lajatico, cavolfiore, Sangiovese e Tatsoi  
Lajatico black Angus entrecôte with Sangiovese wine demi-glace, cauliflower,  
Sangiovese and Tatsoi*

*(5,6,7,8,9,10)*

**€ 30**

### **IL COCHINILLO**

*Maialino cotto dolcemente, miele, scorza nera, finocchio e crumble  
Sweetly cooked suckling pig, honey, salsify, fennel and crumble(6,9,10)*

**€ 29**

### **L'OPERA MAESTRA**

*Piccione di Lajatico arrosto, salsa cacciatora, il suo filetto marinato e patata al lime  
Roast Pigeon, cacciatora sauce, marinated filet and lime potatoes*

*(5,6,8,9)*

**€ 30**

## **MESCITA TUSCANICUM**

### **25 etichette al calice**

25 labels by the glass

*la Mescita è la nostra più grande passione, puoi trovare da 15 a 25 etichette al calice di vino artigianale, Io (Nicola) e Francesco, ci divertiamo tantissimo a servirvi ogni volta un calice diverso, un nuovo racconto, una nuova esperienza.*

*La Mescita is our greatest passion, you can find from 15 to 25 labels of artisanal wine per glass, I (Nicola) and Francesco, we have a lot of fun serving you a different glass each time, a new story, a new experience.*

*Calice Metodo Classico  
da € 9 a €15*

*Mescita Tuscanicum al calice  
da € 8 a € 20*

## **BAR**

*Acqua minerale naturale e gassata Lurisia  
€ 2,50*

*Bibite  
€ 3,50*

*Coperto € 4,00*

## **COCKTAIL TUSCANICUM**

*La nostra selezione di cocktail accuratamente pensata da Elisa ed è fatta con i prodotti esclusivi della linea Tuscanicum.*

*Our selection of cocktails carefully designed by Elisa and made with the exclusive products of the Tuscanicum line.*

### ***Black Tuscanicum***

*Gin Botanico, Amaro etrusco, Bitter con Assenzio*  
€ 12

### ***Bitter Spritz***

*Amaro etrusco, Prosecco DOC Treviso*  
€ 12

### ***Bee Honey***

*Grappa al miele, Arancia, Lime, Sale*  
€ 12

### ***Gin Spring***

*Gin Botanico, Acqua di primavera, Rosmarino, Olio extra vergine di oliva*  
€ 12

### ***Limoncino Cool***

*Vermouth bianco, limoncino, brut*  
€ 12

## ***Allergeni***

Allergens

1. *Glutine e cereali*  
*Gluten & Grains*

2. *Crostacei*  
*Crustaceans*

3. *Uova*



SANT'AGATA  
LOCANDA · RISTORANTE  
*Eggs*

4. *Pesce*  
*Fish*

5. *Arachidi*  
*Peanuts*

6. *Soia*  
*Soy*

7. *Latticini*  
*Dairy products*

8. *Frutta a guscio*  
*Nuts*

9. *Sedano*  
*Celery*

10. *Senape*  
*Mustard*

11. *Sesamo*  
*Sesame*

12. *Molluschi*  
*Shellfish*

Si prega di comunicare preventivamente eventuali allergie o intolleranze. In alcune delle nostre preparazioni possono essere presenti allergeni quali ,glutine ,frutta secca ,latticini ecc.. anche in quelle pietanze dove non sono presenti tra gli ingredienti ne possono contenere traccia. Non possiamo garantire ogni giorno la presenza del pesce segnalato, in quanto ,essendo gli acquisti giornalieri la reperibilità dipende dal mercato.

I prodotti presenti nel menù se non disponibili freschi, possono essere sostituiti con surgelato di alta qualità. Alcuni dei prodotti utilizzati possono essere abbattuti a temperature negative per garantirne la massima sanificazione.

Tutto il pesce crudo che serviamo viene abbattuto a una temperatura di -20 per almeno 24 ore secondo l'ordinanza ministeriale del 12 / 5 /92

*Please notify in advance any allergies or intolerances. In some of our preparations may be present such as allergens, gluten, nuts, dairy products, dried fruit etc. even in those foods where it is not present in the ingredients they may contain trace. We can not guarantee every day the presence of the fish reported, because we have daily purchases, the availability depends on the market.*

*The products on the menu if not available fresh, can be replaced with high quality frozen. Some of the products used can be cut down to zero temperatures to ensure its maximum sanitization.*

*Whole raw fish we serve is shot down at a temperature of -20 to 24 hours according to the Ministerial Order of 12 / 5/92*



  
SANT'AGATA  
LOCANDA · RISTORANTE



TUSCANICUM

*La Bottega Tuscanicum ti aspetta con i prodotti del territorio.*

*La selezione a marchio Tuscanicum seguono una filosofia basata su tre concetti chiave:*

**TERRA TERRITORIO TRADIZIONE**

### ***La Terra***

*che ci da nutrimento ed è alla base della vita. Da proteggere e tutelare anche mediante progetti sul territorio*

### ***Il Territorio***

*che con i suoi produttori locali ci da alimenti genuini e di qualità*

### ***La Tradizione***

*dei prodotti, tramandata di famiglia in famiglia negli anni*

*The Tuscanicum shop awaits you with local products.*

*The Tuscanicum brand selection follows a philosophy based on three key concepts:*

**LAND TERRITORY TRADITION**

### ***The Earth***

*which gives us nourishment and is the basis of life. To be protected and safeguarded also through local projects*

### ***The Territory***

*that with its local producers gives us genuine and quality food*

### ***The Tradition***

*of products, handed down from family to family over the years*