

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*

*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*

## I NOSTRI PERCORSI

vi prenderemo per mano...

### **L'ESSENZIALE**

*Sampler menu*

**4 piatti a scelta dello Chef**

*4 courses chosen by the Chef*

### **L'ESPERIENZA**

*Sampler menu*

**5 piatti dalla carta a scelta dello Chef**

*5 courses chosen by the Chef*

### **EMOZIONI**

**Quale vino abbinare al tuo Menu? Ci pensa Francesco..**

**Quattro calici in abbinamento**

*Pairing with four glasses by the sommelier*

**Cinque calici in abbinamento**

*Pairing with five glasses by the sommelier*

\*Per ragioni legate alla migliore esperienza da offrirvi, il menu si intende il medesimo per tutto il tavolo

## **BENVENUTI AL SANT'AGATA**

Scegli un cocktail dalla lista che trovi qui sotto  
ed accompagnalo con una piccola composizione sfiziosa per  
iniziare al meglio la tua esperienza:

### **COCKTAIL TUSCANICUM**

*I cocktail accuratamente pensati da Elisa sono ideati con i prodotti della linea Tuscanicum.*

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

#### **Bitter Spritz**

*Amaro etrusco, Prosecco DOC Treviso*

#### **Black Tuscanicum**

*Gin Botanico, Amaro etrusco, Bitter con Assenzio*

#### **Bee Honey**

*Grappa al miele, Arancia, Lime, Sale*

#### **Gin Spring**

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

#### **Limoncino Cool**

*Vermouth bianco, limoncino, Brut*

### **FORMAGGI CHE PASSIONE**

*Selezione di tre tipi di formaggi accompagnati da miele e composte di frutta di nostra produzione  
Our selection of three types of cheeses accompanied by honey and fruit compotes of our production*

### **IL TERRITORIO**

*Viaggio per i salumi della Toscana  
mixed cured meats*

### **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*

### **VIVA LA PAPPA**

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

## **ANTIPASTI**

### **L'INTERPRETAZIONE DEL MARE**

*Gran piatto di crudités di mare*

*Raw fish and sea food.*

### **SEPIE E PISELLI**

*Seppie gratinate, crema di piselli, nero di seppia e profumo di cozze*

*Cuttlefish, peas soup, Squid ink mayonnaise and mussels*

### **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 bufalo mozzarella*

### **ROCHER DI CHIANINA**

*Battuta del Giusti in crosta di pane all'erbe 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*



### **SANT'ANATRA**

*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*

## **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*

### **LA CASTAGNA**

*Risotto Acquerello, castagne, mandorle e ricciola marinata*

*Risotto Acquerello, chestnuts, almonds and marinated amberjack*

### **GAMBERO INCAVOLATO**

*Spaghetto Martelli, cavolo nero, crudo di Gamberetti rosa e  
Prosciutto di Piccione*

*Martelli spaghetti with black cabbage, raw pink shrimps and  
pigeon ham*

### **IL CINGHIALE**

*Raviolo di cinghiale al grano arso, rapini, cialda di mais*

*Wild boar ravioli, rapini, corn wafer*

### **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*

## **SECONDI**

### **PESCATO DI LENZA**

*Filetto di pescato sedano rapa ed indivia glassata al Marsala*  
*Fresh deep-sea Tyrrhenian fish with celeriac and Marsala glazed endive*

### **DALLA BARCA**

*Misto di pesci cotti e crudi su misticanza e salsa cacciuccata*  
*Mixed fish raw and cooked with romaine salad and cacciucco soups*

### **IL COCHINILLO**

*Maialino cotto dolcemente, miele, scorza nera, finocchio, crumble e carciofo*  
*Sweetly cooked suckling pig, honey, salsify, fennel, crumble and artichoke*

### **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*

### **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*

## 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*

*Mescita Tuscanicum al calice*

## BAR

*Acqua minerale naturale e gassata*

*Bibite*

**Coperto**

  
**SANT'AGATA**  
LOCANDA · RISTORANTE



*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*

## ***E IL DOLCE?...***

***Che momento stupendo, non trovi?  
Tutti ne abbiamo bisogno,  
ci meritiamo quell'attimo felice... Non resta  
che coglierlo.  
Chiedi al nostro Staff!***

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*

*SEGUICI SU...*



**VUOI RENDERE LA TUA ESPERIENZA  
ANCORA PIÙ UNICA?**

*Lo sai che Sant'Agata è anche hotel?*

*Chiedi informazioni al nostro staff e  
rendi indimenticabile la tua serata...*

*A cozy Tuscan stay*