



SANT'AGATA
LOCANDA · RISTORANTE

Il nostro menù



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



La nostra **FILOSOFIA**

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.



Our **PHILOSOPHY**

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.



I nostri percorsi

Vi prenderemo per mano...



L'ESSENZIALE

Simpler menu

4 piatti a scelta dello Chef
4 courses chosen by the Chef

66



L'ESPERIENZA

Simpler menu



5 piatti della carta a scelta dello Chef
5 courses chosen by the Chef

76



EMOZIONI

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

4 calici in abbinamento
Pairing with 4 glasses by the sommelier

45

5 calici in abbinamento
Pairing with 5 glasses by the sommelier

55

*Per ragioni legate alla migliore esperienza da offrirvi,
il menù 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

BITTER SPRITZ

Amaro etrusco, Prosecco DOC Treviso 12

BLACK TUSCANICUM

Gin Botanico, Amaro etrusco,
Bitter con Assenzio 12

IL PIÙ
FRESCO

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



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.

FORMAGGI CHE PASSIONE

Selezione di tre tipi di formaggi accompagnati da miele e composte di frutta di nostra produzione 13

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

IL TERRITORIO

Viaggio per i salumi della Toscana 17

Mixed cured meats

IL PIÙ
SCELTO!

CHIPS CHIPS CHIPS

Chips di patate del nostro orto con purea di mele Aretine al ginger 9

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 13

Tuscany tomatoes soup with cuttlefish and basil oil



Antipasti

L'INTERPRETAZIONE DEL MARE

Gran piatto di crudité di mare 43

Raw fish and sea food

IL PIÙ
FRESCO



IL CALAMAROTTO

Calamaro nostrano farcito al pancotto di mare su fonduta di friggitelli e Datterino confit 17

Stuffed calamari with fish bread soup, on a vegetable fo due and confit cherry tomato

DA
PROVARE!

TOTAL BLACK

Baccalà il Moro, scarola, pinoli, chips di riso e consommé 19

Black cod, escarole, pine nuts, rice chips and consommé

ROCHER DI CHIANINA

Battuta del Giusti in crosta di pane all'erbette aromatiche e soffice di pecorino del parco di San Rossore 18

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

FIORI D'ESTATE

Fiore di zuccina, ricotta di San Rossore, piselli e polline 16

Courgette flowers, San Rossore ricotta, peas and pollen

GRUGNO DI MACCHIA

Coppa di Cintale, sedano al lime, purea di melanzane, vin santo e nocciole 17

Cintale pork collar, celery with lime, aubergine purée, vin santo and hazelnuts



Primi

OMBRINA MEDITERRANEA

Spaghetto Martelli Ombrina bocca d'oro, limone marocchino e bricioledi lievito madre

Martelli spaghetti with croaker fish, Moroccan lemon and crumbs 18

BBQ D'ESTATE

Raviolo di patate affumicate, straccetti di pollastra al BBQ ed emulsione di rucola 19

Smoked potatoes ravioli, fattened hen and rocket salad oil

IL PIÙ
SCELTO!

SEPIE INZIMINO

Ravioli di seppie inzimino con bietola, ketchup di mare e nero di seppia 19

Cuttlefish ravioli with chard, sea ketchup and cuttlefish ink

TAGLIATELLA DEL FOLLE

Tagliatella al malto d'orzo con ragout del Folle di Lajatico, black Angus marinato e la sua essenza 17

Barley malt tagliatelle with Lajatico black Angus ragout, marinated meat and his brown background

CHI ME L'HA FATTO FÀ

Paccheri di Gragnano, Scorfano, crumble Toscano e pecorino 19

Paccheri from Gragnano, rock fish, crumble and pecorino cheese

CACCIA L'ANATRA

Riso Acquerello, al fieno e mentuccia con anatra muta 19

Watercolor rice, hay and mint with muscovy duck



Secondi

PESCATO ALCOLICO

Filetto di pescato, bietola, insalata al Gin Tuscanicum e bisque 30

Fresh deep-sea Tyrrhenian fish with chard, Tuscanicum gin salad and bisque

LAJATICO & BOURGUIGNON

Cubo di black Angus di Lajatico, tartufo estivo, salsa bourguignon, borrettane e fagiolini rifatti 39

Lajatico black Angus entrecôte with summer truffle, bourguignonne sauce, borettane onions and redone green beans

IL NON CACCIUCCO

Misto di pesci cotti e crudi e pomodoro cacciuccato 32

Mixed fish raw and cooked with cacciucco soups

L'OPERA MAESTRA

Piccione di Lajatico al caffè, il suo filetto marinato e sedano rapa 39

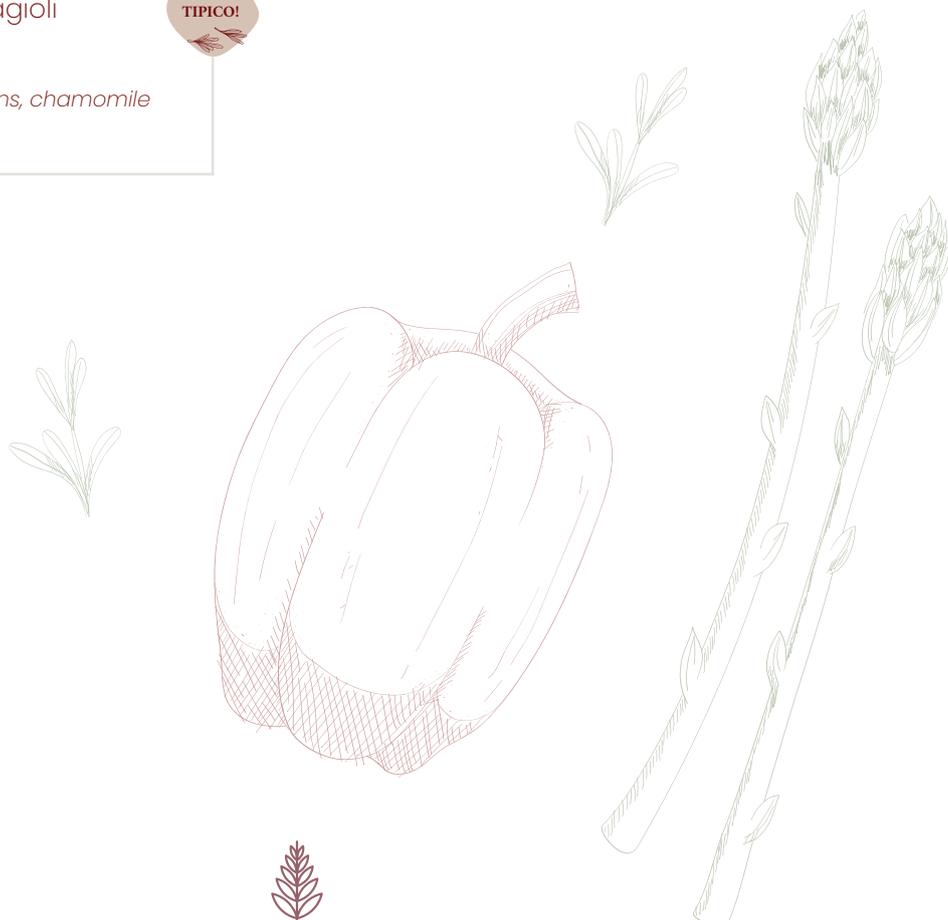
Barley malt tagliatelle with Lajatico black Angus ragout, marinated meat and his brown background

MAIALE NEL BOSCO

Filetto di maialino selvatico, fagioli all'uccelletta e camomilla 29

Wild suckling pig fillet, uccelletta beans, chamomile

IL PIÙ
TIPICO!



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 IG to PG labels of artisanal wine per glass, Me (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

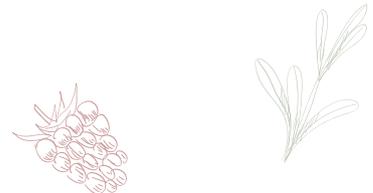
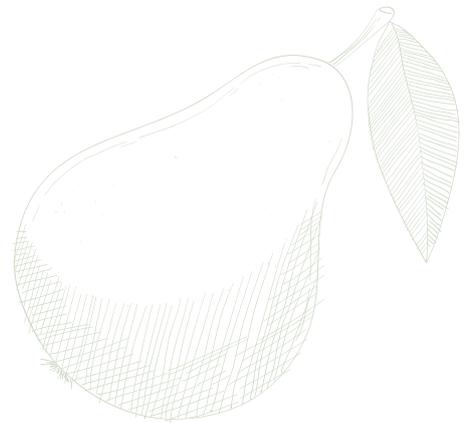
Bar

ACQUA

€ 2,50

BIBITE

€ 3,50



COPERTO

€ 5,00





La Bottega Tuscanicum ti aspetta con i prodotti del territorio.
La selezione a marchio Tuscanicum seguono una filosofia basata
su tre concetti chiave:



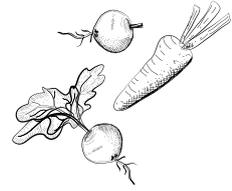
LA TERRA

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



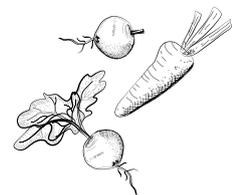
THE LAND

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



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



*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

Seguici

