

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

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.

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 communicate any allergies or intolerances in advance. Some of our preparations may contain allergens such as: gluten, dried fruit, dairy products, etc. even in those dishes where they are not present among the ingredients may contain traces. We cannot guarantee the presence of the reported fish every day, as the availability depends on the market as the purchases are daily. If the products on the menu are not available fresh, they can be replaced with high quality frozen. Some of the products used can be blast chilled at negative temperatures to ensure maximum sanitization. All the raw fish we serve is blast chilled to a temperature of -20 for at least 24 hours according to the ministerial order of 12/5/92

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

GIN SPRING

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

BITTER SPRITZ

Amaro etrusco, Prosecco DOC Treviso 12

IL PIÙ FRESCO

BEE HONEY

Grappa al miele, Arancia, Lime, Sale 12

BLACK TUSCANICUM

Gin Botanico, Amaro etrusco, Bitter con Assenzio 12

LIMONCINO COOL

Vermouth bianco, limoncino, Brut 12

TUSCANICUM BITES

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

IL TERRITORIO

Viaggio per i salumi della Toscana 17

Mixed cured meats

IL PIÙ SCELTO

VIVA LA PAPPA

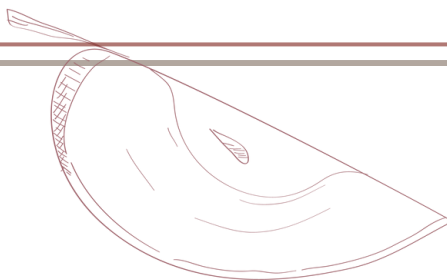
Pappa al pomodoro con olio al basilico e riccioli di seppie nostrane 13

Tuscany tomatoes soup with cuttlefish and basil oil



I cocktail sono ideati con i prodotti della linea Tuscanicum.

Our selection of cocktails are made with the exclusive products of the Tuscanicum line



Sentieri di Vino

Scopri, assapora, emozionati. Ti accompagniamo nel viaggio.

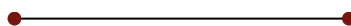


L'ARTE DEL VINO

Cinque calici per un'esperienza completa tra tradizione e innovazione.

Pairing with 5 glasses by the sommelier

42



TERRE & CALICI

Quattro vini per esplorare le sfumature e l'identità della nostra terra.



Pairing with 4 glasses by the sommelier

32



ARMONIE DI VINO

Un viaggio essenziale con tre calici selezionati, espressione autentica del territorio.

Pairing with 3 glasses by the sommelier

24



I nostri percorsi

Vi prendiamo per mano in un viaggio tra sapori, memoria e innovazione.

TRA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE

Un'esperienza completa con tre antipasti, due primi, un secondo e un dolce che celebra creatività e territorio.

3 appetizers, 2 first courses, 1 main courses, and a dessert blending tradition and creativity.

92



RADICI E SAPORE

Un viaggio nei sapori autentici della Toscana con due antipasti, un primo e un dolce che avvolge i sensi.

2 appetizers, 1 first course, and a dessert inspired by Tuscan tradition.

47



L'ESSENZA DEL GUSTO

Un percorso tra passione e tradizione con due antipasti, un primo, un secondo e un dolce indimenticabile.

2 appetizers, 1 first course, 1 main course, and a dessert celebrating authentic flavors.

58



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



Antipasti

SIGNATURE

IL CALAMAROTTO

Calamaro nostrano farcito al pancotto di mare su verdure al vermouth dry e Datterino confit 16

Stuffed calamari with fish bread soup, on a vegetable fondue and confit tomato

LA NOSTRA ROCHER

Battuta di manzetta in crosta di pane all'erbette aromatiche e soffice di pecorino del parco di San Rossore 15

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

INVERNO TUSCANICUM

Carciofo sfogliato, sorbetto di grana, uovo marinato e cavolo viola 14

Artichoke, parmesan sorbet, marinated egg and purple cabbage

VEG

CINTA GUSTOSA

Lonza di Cinta senese, cavolfiore alla vaniglia, lattuga arrosto e fondo marsala 17

Cinta Pork Loin, vanilla cauliflower, roasted lettuce, and Marsala jus

BACCABEQUE

Baccalà il Morro su verza al BBQ, chips di wasabi e Consommé di cappone 18

Morro Cod on BBQ Cabbage, Wasabi Chips and Capon Consommé

L'INTERPRETAZIONE DEL MARE

Gran piatto di crudités di mare con crostacei 43

Raw fish and sea food

POKER DI PESCATO

Quattro sfumature di mare: la nostra selezione di tartare di pescato 22

Our selection of four fresh fish tartare

IL PIÙ
FRESCO



Primi

I PIÙ
SCELTI

SCORFANO E FIENO

Linguine al ragout di scorfano e ricotta affumicata al fieno di primo sfalcio 16
Linguine with Scorpionfish Ragout and Hay-Smoked Ricotta

CITRUS PULLED

Riso carnaroli mantecato alle cime di rapa, limone marocchino e di pulled pork 17
Carnaroli rice creamed with turnip tops, Moroccan lemon and pulled pork

SPAGHETTO TOSCANO

Spaghetti del Martelli cavolo nero, crumble toscano e fonduta al pepe nero 15

Spaghetti with Tuscan Kale, Tuscan Crumble, and black pepper Cheese Fondue

VEG

PASTA
FRESCA

FUMO E TERRA

Ravioli di broccoli al BBQ, salsa Highland e ciccioli di Cinta senese 19

Broccoli Ravioli BBQ-Style, Highland Sauce, and Crispy Cinta Senese Pork Bits

RAVIOLO DELLE ONDE

Raviolo alle alghe con branzino alla griglia su sedano rapa e bisque 19

Seaweed Ravioli with Grilled Sea Bass on Celeriac and Bisque

CONIGLIO CACCIATORA

Tagliatelle ai grani antichi con ragout di coniglio con tartare di pomodoro secco e polvere di olive 18

Ancient grain tagliatelle with rabbit ragout with dried tomato tartare and olive powder



Secondi

IL
MARE

CASTAGNACCIO DI MARE

Filetto di pescato su crema di castagnaccio, tatsoi e salsa agli agrumi 30

Fresh deep-sea Tyrrhenian fish with peas, on Chestnut Cake Cream, Tatsoi, and Citrus Sauce

BOUILLABAISSE

Zuppetta di pesci cotti e crudi, con salsa Bouillabaisse 32

Warm and Raw Fish Soup with Bouillabaisse Sauce

LA
TERRA

SELVATICO

Filetto di maialino selvatico, crema di pioppini ed indivia croccante 24

Pork Filet with Pioppini Mushroom Cream and Crispy Endive

IL PIÙ
TIPICO

MANZO DI BORGOGNA

Nostra selezione di manzo alla borgognona, lenticchie e radicchio 35

Our selection of beef, bourguignon sauce and green beans with tomato

IL CAPOLAVORO

Piccione al caffè, il suo filetto marinato e ceci all'uccelletta 39

Pigeon in coffee sauce, marinated fillet and Chickpeas



Formaggi

SAPORI ESSENZIALI

3 formaggi a scelta 13

3 cheeses of your choice

FORMAGGI IN VIAGGIO

5 formaggi a scelta 21

5 cheeses of your choice

FORMAGGI D'AUTORE

Degustazione di tutti i formaggi 26

Full tasting of all cheeses



GIN E ROSE

Toma di capra stagionata in grotta con Gin Hendrick's e Rosa Damascena. Elegante e aromatico.

Goat toma aged in cave with Hendrick's Gin and Damask Rose. Elegant and aromatic.

BLU DELL'ORSO

Erborinato di bufala con mirtilli e miele di castagno. Cremoso e fruttato.

Buffalo blue cheese with blueberries and chestnut honey. Creamy and fruity.

BOTTICELLO

Pecorino affinato in caratelli di rovere con fieno di primo sfalcio ed erbe montane. Morbido e balsamico.

Sheep's milk cheese aged in oak barrels with early-cut hay and mountain herbs. Soft and balsamic.

ROCCOLO DELLA VALTAGGIO

Maturazione centripeta, esterno burroso e cuore friabile. Dolce e leggermente acidulo.

Centripetal aging, buttery outside and crumbly core. Sweet with a slight acidity.

CORSARO

Erborinato di bufala con Rum invecchiato, uva passa e fave di cacao. Intenso e speziato.

Buffalo blue cheese with aged rum, raisins, and cocoa beans. Intense and spiced.

CENERENTOLA

Caciotta di vacche rosse con cenere d'ulivo, grappa di Sagrantino e pepe rosa. Morbida e speziata.

Red cow caciotta with olive ash, Sagrantino grappa, and pink pepper. Soft and spiced.



Mescita Tuscanicum

Un calice alla volta, un viaggio senza fine.

Qui il vino non si sceglie solo, si vive. Ogni giorno trovi da 15 a 25 etichette artigianali, pronte a sorprenderti con storie uniche e sapori autentici. Ci divertiamo a servirti ogni volta qualcosa di diverso, a raccontarti il territorio attraverso il bicchiere.

Lasciati ispirare, fidati del calice, brinda all'esperienza.

La Mescita is our greatest passion, you can find from 15 to 25 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

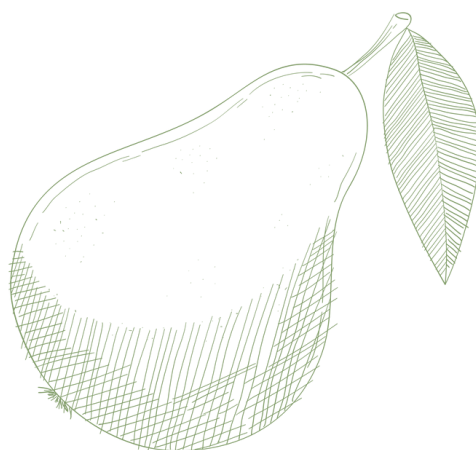
ACQUA

Minerale naturale o frizzante

€ 2,50

BIBITE

€ 3,50



COPERTO

€ 5,00





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!





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 concept:



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

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

