



DIANELLA
CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES



Dianella
è

Una famiglia, la villa medicea, le cantine storiche, vini ed olio biologici integralmente prodotti.

“ Siamo alla costante ricerca dell'unicità in ognuno dei nostri vini, certi che ciò dipenda dal legame con il proprio territorio di origine e dal rispetto dei tempi della natura e delle stagioni. Il nostro obiettivo è di creare un rapporto esclusivo tra l'uomo e la terra, un perfetto equilibrio tra frutto e terroir per offrire tipicità, tradizione ed una qualità che dura nel tempo. ”

Francesca e Veronica Passerin d'Entrèves



La Nostra Filosofia:

Al Bistrot Dianella celebriamo la cultura enogastronomica toscana con attenzione massima alla qualità e alla stagionalità. Una cucina realizzata nel rispetto delle stagioni con ingredienti selezionati – biologici, di produzioni interna o provenienti delle migliori aziende agricole e fattorie del territorio.

Un menù semplice valorizzato dalla creatività dello Chef Alessio Bagnoli, preparato nella cucina storica della Villa e ultimato all'interno della piccola cucina del Bistrot. Il menù varia con le stagioni, garantendo freschezza e innovazione ed è pensato per esaltare i sapori autentici del nostro territorio.

Our philosophy:

At the Bistrot Dianella we celebrate the culture of Tuscan food and wine with attention to quality and seasonality. A cuisine created respecting the seasons with selected ingredients – organic, home-grown or from the best local companies and farms.

A simple menu enhanced by the creativity of Chef Alessio Bagnoli, prepared in the historical kitchen of the Villa. The dishes are completed inside the small kitchen of the Bistrot. The menu changes with the seasons to guarantee freshness and innovation and it's designed to enhance the authentic flavours of our territory.



Menù degustazione

Menu degustazione tre portate + dessert con abbinamento vini
Three –course tasting menu + dessert with wine pairing

€ 80,00

Menu degustazione due portate + dessert con abbinamento vini
Two-course tasting menu + dessert with wine pairing

€ 70,00

Gentile ospite se hai delle allergie ed intolleranze chiedi informazioni al nostro personale

Dear guest if you have allergies or food intolerances, please advise our staff

LISTA ALLERGENI: 1 Cereali contenenti Glutine | 2 Crostacei e Derivati | 3 Uova e Derivati | 4 Pesce e Derivati | 5 Arachidi e Derivati | 6 Soia e Derivati | 7 Latte e Derivati | 8 Frutta con Guscio | 9 Sedano e Derivati | 10 Senape e Derivati | 11 Sesamo e Derivati | 12 Anidride Solforosa e Solfiti in Concentrazione Superiore a 10 mg/kg | 13 Lupini e Derivati | 14 Molluschi e Derivati

LIST OF ALLERGENES: 1 Cereals containing gluten | 2 Crustaceans and products thereof | 3 Eggs and products thereof | 4 Fish and products thereof | 5 Peanuts and products thereof | 6 Soybeans and products thereof | 7 Milk and products thereof | 8 Nuts namely | 9 Celery and products thereof | 10 Mustard and products thereof | 11 Sesame seeds and products thereof | 12 Sulphur dioxide and sulphites > 10mg/kg or 10 mg/l SO₂ | 13 Lupin and products thereof | 14 Molluscs and products thereof



Antipasti

Panzanella con Uva & Mosto (1,9)

Panzanella with just harvested Grape & Grape Must (1,9)

€ 16,00

Tovagliolo di Leonardo

Selezione delle salse più rappresentative della tradizione toscana

Paté di fegatini, la cipolla caramellata e la crema di burro e acciughe con cialda croccante (1,3,4,7,8,9,12)

Tovagliolo di Leonardo

Selection of the most representative Tuscan sauces

Tuscan liver pâté, the caramelize onion and the butter and anchovies sauce with crunchy toasted slice bread (1,3,4,7,8,9,12)

€ 18,00

Prosciutto al coltello selezione tradizionale, cubetti di salame e fichi freschi

Hand carved Tuscan Ham traditional selection, Tuscan salami cubes and fresh figues

€ 20,00

Triglia che si crede povera, marinata all'aceto di lamponi con cipolla di Certaldo e croccante di sedano (1,4,9,12)

Triglia fish marinated in a raspberry vinegar, with Certaldo onion and crunchy celery (1,4,9,12)

€ 20,00



Primi

Tortello di pasta fresca fatta a mano con tuorlo d'uovo intero con tartufo fresco di San Miniato (1,3,7)

Egg yolk filled homemade tortello with fresh San Miniato truffle (1,3,7)

€ 25,00

Sedanini artigianali con sugo di pomodoro dell'orto, basilico e granita di mozzarella di bufala maremmana (1,3,7,9)

Handmade sedanini pasta with our garden tomatoes sauce, fresh basil and mozzarella maremmana slush (1,3,7,9)

€ 20,00

Tonnarello artigianale al Chianti Dianella con ragù bianco di selvaggina (1,3,9,12)

Chianti Dianella red tonnarello pasta with game white ragout (1,3,9,12)

€ 20,00

Pici alla Beccafico dello Chef (1,4,8)

"Beccafico" pici pasta with sardines, just harvested grape and toasted bread (1,4,8)

€ 20,00



Secondi

Tartare di mucco pisano con carpaccio di tartufo di San Miniato e tuorlo di quaglia e parisienne di patate (1,3,7,10)

Beef tartare with San Miniato truffle carpaccio, quail raw egg yolk and Parisienne potatoes (1,3,7,10)

€ 28,00

Filetto di maiale grigio di Montaione bardato, con insalata di frutta e verdura alla piastra (12)

Grey Pork fillet wrapped in Tuscan lard with grilled fruit and vegetable salad (12)

€ 25,00

Coniglio all'Uva della Madonnina

Local rabbit meat with liver and just harvested grape

€ 25,00

Trancio di baccalà alla toscana con patate, pomodoro del nostro orto scottato e in salsa, e frutto del capperio (4,7)

Tuscan style cod fish slice with potatoes, tomatoes from our garden seared and in sauce, and fruit of the caper (4,7)

€ 30,00



Dolci

Millefoglie con crema chantilly, frutta fresca e caramello salato (1,3,7)

Millefeuille with fresh fruit and homemade caramel sauce (1,3,7)

Frutta dell'orto scottata con sciroppo de "Il Matto delle Giuncaie" e gelato alla crema (3,7,12)

Seared fruit from the garden with "Il Matto delle Giuncaie" wine syrup and cream ice-cream (3,7,12)

Cheesecake fredda di cremoso del Mugello con coulis di Sangiovese e mele cotogne (1,3,7)

Homemade cheesecake with Mugello creamy cheese, Sangiovese and wild apples jam (1,3,7)

Muffin al cioccolato bianco con Uva di Leonardo, ganache al cioccolato bianco e Saba (3,7,8)

White chocolate muffin with Uva di Leonardo, chocolate ganache and wine syrup (3,7,8)

All the above desserts € 10,00

Selezione di formaggi toscani (5 tipi) con confetture homemade e miele millefiori Dianella (7)

Cheese selection with Dianella wild honey (7)

€ 15,00

Caffè all'italiana, moka 100% arabica con gourmandise (min. 2 persone) (1,3,7,8,12)

Italian-style coffee, 100% arabica moka coffee with sweet gourmandises (min. 2 people) (1,3,7,8,12)

€ 14,00