



**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*

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

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 SO<sub>2</sub> | 13 Lupin and products thereof | 14 Molluscs and products thereof



## *Antipasti*

Sformatino di zucca e ricotta al Blu del Mugello (7)

*Pumpkin flan with Mugello Blue Cheese ricotta* (7)

Uovo poché al tartufo con crema di pecorino (3,7)

*Poached egg with truffle and pecorino cheese cream* (3,7)

Cipolla ripiena gratinata con salsiccia toscana (1,3,7)

*Onion gratin with Tuscan sausage* (1,3,7)

Cacciucco di baccalà con salsa al Chianti e pomodoro e cialda di pane croccante (1,4,9,12)

*Cod-fish soup with Chianti wine and tomato sauce and crispy slice bread*  
(1,4,9,12)



## *Primi*

Tagliatelle fatte a mano con farina di castagne al ragù di caccia

(1,3,9,12)

*Homemade chestnut flour tagliatelle pasta with game ragout* (1,3,9,12)

Tagliolino al tartufo con scaglie di tuorlo marinato (1,3,7)

*Tagliolini pasta with truffle and marinated egg yolk flakes* (1,3,7)

Passatelli profumati al limone in brodo di manzo all'antica

(1,3,9,12)

*Lemon-scented passatelli in old style broth* (1,3,9,12)

Risotto al fegatino toscano con Saba di Malvasia e zest di arancia candita (7,9)

*Tuscan liver patè risotto with Malvasia grape sauce and candied orange zest* (7,9)



## Secondi

Bollito misto con mostarda, salsa verde e flan di carote (3,7,10)  
*Mixed boiled meat with mostarda, salsa verde and carrot flan*  
(3,7,10)

Lombata di maiale grigio di Montaione alla liquirizia con  
scaloppina di cavolfiore al forno (9,12)

*Licorice-flavored Grey Pork loin with baked cauliflower* (9,12)

Tartare di mucco pisano secondo la ricetta tradizionale, con  
uovo di quaglia (3,4,10)

*Traditional-style beef tartare with quail raw egg yolk* (3,4,10)

Baccalà rifatto alla livornese con uvetta e pinoli e crema di patate  
al prezzemolo (4,8,9,12)

*Cod fish in tomato sauce with raisin, pine nuts and parsley-flavoured  
potato cream* (4,8,9,12)



## Dolci

Latte al cucchiaino con salsa al caramello homemade (7)  
*Spoon milk with homemade caramel sauce* (7)

Pere al vino rosso con crema inglese alla vaniglia (3,7,12)  
*Sautéed pears in red wine with vanilla crème anglaise* (3,7,12)

Cheesecake cotto al limone con marmellata di uva fragola fatta  
in casa (7)  
*Lemon cheesecake with homemade grape jam* (7)

Selezione di formaggi toscani (5 tipi) con confetture homemade  
(7,8)  
*Cheese selection with homemade jams* (7,8)