



Torre Guelfa

FIGLINE VALDARNO

TEL 055951112

FAX 0559507727

staff@torreguelfa.it

Dessert

Millefoglie con Crema di Pera e Cioccolato	7,00€
Cantucci con Vin Santo di Chianti Classico	7,00€
Tronchetto con Crema Chantilly e Cioccolato Caldo	7,00€
I I Monte Bianco	7,00€



Torre Guelfa

Culinary Club

chef Claudio

Claudio : ...” la mia cucina.....”

...deve esaltare i prodotti locali d'eccellenza della nostra terra pertanto gli ingredienti utilizzati nel menu sono caratterizzati per

filiera corta e/o chilometri zero per le materie prime
elenco corto degli ingredienti per i salumi ed i formaggi
censimento Arsia per le dop e/o presidi Slow Food

Antipasti

Selezione di Salumi Dop 12,00€

Crostone di Polenta con il Bardiccio 12,00€

Sformatino di Cinta in composta di Fichi e Capocollo 12,00€

Culatello e Pesca Cotogna del Poggio 12,00€



Zuppetta di Molluschi del Tirreno 15,00€

Polipo nostrano caldo in Insalata 15,00€

Crocchetta di Orata con Migliaccio di Vongole Veraci 15,00€

I Primi Piatti

Le Zuppe Toscane	8,00€
Pappardelle con Ragù di Cervo e Noci	10,00€
Tagliatelle con Cinghiale alla Maremmana	10,00€
Tagliolini con Miele Toscano e Pecorino di Fossa	10,00€



Tagliolini con Patate e Cozze	12,00€
Spaghettoni con Frutti di Mare Scoltellati	12,00€
Tagliatella con Calamari Freschi e Basilico	12,00€
Linguine all' Astice Selvaggio con Purea di Pomodoro Fiorentino	15,00€

I Secondi Piatti

I I Fresco di Mercato selvaggio 50,00€ al kg

Filetto di Orata pescata in Crosta di Origano e Patate alle Olive 25,00€

Mazzancolle del Tirreno alla Vernaccia 25,00€

Tagliata di Tonno agli Aromi Mediterranei 25,00€

I Secondi Piatti

La Carne di Chianina :	45,00€ al Kg
Bistecca alla Fiorentina	
Cubetto al Pepe Nero e Rosmarino	
L'Agliata	
La Frantoiana	
Bocconcini di Cinghiale alla Maremmana	18,00€
I I Fritto di Padella Nera :	
Pollo del Valdarno, Coniglio a Terra, cervellino di Vitella e Verdure	15,00€
I I Peoso di Chianina all'I mprunetina	18,00€
Bocconcini di Cervo alle Castagne	18.00€