



Il Rifocillo

della famiglia Busti

Menù

MENÚ DEGUSTAZIONE

CARPACCIO (7)

Carpaccio di manzo home made, marinato alle erbe aromatiche con Pecorino Frescoverde, olive leccino, ciliegini confit

TARTARE AL TARTUFO

Battuta al coltello di Limousine con tartufo nero invernale



PICI IN FORMA (1, 7)

I nostri picci trafilati al bronzo di farina biologica grani antichi mantecati con Pecorino Roncione a latte crudo, Pecorino Bio Curcuma e Pepe a caglio vegetale, Pecorino Lo Scudo di Fauglia, pepe nero di Sarawak



RAVIOLI LA PEC (1, 3, 7, 9)

I nostri ravioli ripieni di ricotta di pura pecora La Pec e ortica, con fonduta di Pecorino Gran Riserva Busti e granella di prosciutto Toscano DOP

FILETTO DI SUINO BRADO (7, 9, 12)

Filetto di suino brado cotto a bassa temperatura con salsa al pepe verde, zucca e fungo porcino

DOLCE A SCELTA

€ 55,00 a persona
(coperto incluso)



ANTIPASTI

SELEZIONE DI FORMAGGI BUSTI E SALUMI TOSCANI (7, 10, 12)

I nostri formaggi Pascoli di Maremma, Pecorino Roncione a Latte Crudo, Pecorino Toscano DOP Stagionato, Prosciutto Toscano DOP, il nostro Salame, la pancetta di Cinta Senese accompagnati da miele millefiori di Roncione, salsa di pere Lazzaris e la giardiniera I Contadini

€ 15,00

TORRE DEI TARTARI

Tre piani di battuta al coltello di Limousine:

- con tartufo nero invernale;
- con cipollotto agrodolce, pomodorino semi secco, scaglie di pascoli Pienza e val d' Orcia stagionato;
- con stracciatella di Burrata, acciughe del Mar Cantabrico

€ 18,00

CARPACCIO (7)

Carpaccio di manzo home made, marinato alle erbe aromatiche con Pecorino Frescoverde, olive leccino, ciliegini confit

€ 14,00

UOVO PAOLO PARISI (1, 3, 7)

Uovo di Paolo Parisi cotto a 64°, spuma di patate, tartufo nero invernale, crumble di Pecorino Toscano DOP Stagionato, olio al rosmarino

€ 15,00

SFORMATINO (3, 7, 8, 12)

Sformatino al Pecorino Semistagionato con radicchio brasato al Chianti e noci

€ 13,00

BACCALA' MANTECATO (4,7, 9)

Baccalà mantecato, crema di zucca delica, spinacino, chips di polenta di Storo

€ 14,00

PRIMI



PICI IN FORMA (1, 7)

I nostri picci trafilati al bronzo di farina biologica grani antichi mantecati con Pecorino Roncione a latte crudo, Pecorino Bio Curcuma e Pepe a caglio vegetale, Pecorino Lo Scudo di Fauglia, pepe nero di Sarawak

€ 15,00



GNUDI AL TARTUFO NERO (3, 7)

I nostri gnudi composti da Ricotta La Luciana, Pecorino Gran Riserva con tartufo nero invernale

€ 16,00



RAVIOLI LA PEC (1, 3, 7, 9)

I nostri ravioli ripieni di ricotta di pura pecora La Pec e ortica, con fonduta di Pecorino Gran Riserva Busti e granella di prosciutto Toscano DOP

€ 14,00



TAGLIATELLE AL FAGIANO (1, 3, 7, 9, 12)

La nostra sfoglia all'uovo con farina di grani antichi con ragù bianco di fagiolo, olive leccino e la loro granella

€ 15,00



TORTELLI AL CINGHIALE (1, 3, 7, 9, 12)

I nostri tortelli ripieni di cinghiale e pecorino di Fosse Venturi, con brodo ristretto di castagne e porcini della Garfagnana

€ 17,00



MACCHERONCINO DI DINO (1, 8, 9)

Maccheroncini del Pastificio Martelli, salsa di cavolo nero, mandorle, crema di pomodoro

€ 14,00

PACCHERI AL POLPO (1, 7, 9, 12, 14)

Paccheri del Pastificio Morelli, salsa al polpo e pomodorino confit mantecati con il Pecorino lo Scudo di Fauglia

€ 16,00



SECONDI

SUA MAESTA' LA BISTECCA (7, 9, 12)

Bistecca servita su pietra ollare con contorni misti e salse di accompagnamento dalla nostra cucina (min. 2 persone, taglio minimo Kg. 1,5):

- FIORENTINA € 5,80/hg
- COSTATA € 5,20/hg

FILETTO DI LIMOUSINE AL TARTUFO (7, 9, 12)

Filetto di manzo razza Limousine tartufo nero invernale con patate saltate della Garfagnana

€ 28,00

CONTROFILETTO DI LIMOUSINE (9, 12)

Controfiletto di manzo razza Limousine, salsa demi glace fumeé, carote e patate schiacciate all'olio evo e timo

€ 20,00

FILETTO DI SUINO BRADO (7, 9, 12)

Filetto di suino brado cotto a bassa temperatura con salsa al pepe verde, zucca e porcini

€ 18,00

CINGHIALE (7, 9, 12)

Brasato di cinghiale della tradizione con olive leccino, morbido di sedano rapa e polenta di Storo croccante

€ 18,00

ANATRA (6, 9, 12)

Petto d'anatra piastrato, con salsa all'arancia e soia, chutney di mele e bietoline saltate

€ 18,00

CACCIUCCHETTO DI MOSCARDINI (1, 9, 12, 14)

Cacciucchetto di moscardini* del Tirreno con crostone di Pane Toscano DOP

€ 16,00

CONTORNI



Patate della Garfagnana arrosto

€ 5,00



Verdure di stagione

€ 5,00



Insalata Mista

€ 5,00



Fagioli Piattelli alla salvia (9)

€ 5,00

Coperto

€ 3,00

DESSERT



LE SELEZIONI DI STEFANO BUSTI (7, 8, 10, 12)

La nostra selezione di formaggi da dessert: Frescopecora Bio a caglio vegetale - crosta fiorita, Pecorino Gran Riserva Busti, Tre Latti Lari a caglio vegetale, accompagnati da miele millefiori di Roncione e mostarda di fichi Lazzaris

€ 10,00



CANNOLO SCOMPOSTO (1, 3, 7, 12)

Cre moso di Ricotta Luciana, scaglie di cannolo, grue di cacao, salsa ai lamponi e lamponi freschi

€ 7,00



CHANTILLY (1, 7, 8)

Chantilly al caramello salato, fragole e crumble al cacao

€ 7,00



IL NOSTRO TIRAMISÙ (3, 7, 8)

Caprese al cioccolato, crema al mascarpone Busti, pralinato alle nocciole e caffè

€ 7,00



LA CASTAGNA (3, 7, 8)

Budino di marroni della Garfagnana su sablé alla vaniglia, crema inglese, marroni glassati e mirtilli freschi

€ 7,00



FLAN AL CIOCCOLATO (1, 3, 7, 8)

Flan al cioccolato fondente 70% dal cuore morbido, salsa all'arancio e croccante di pistacchio

€ 7,00



SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI (1, 3, 7, 8)

€ 6,00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Nei nostri prodotti possono essere presenti in tracce gli allergeni previsti dal Reg UE 1169/2011: cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, compreso il lattosio, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti.

ELENCO ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CRUSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CRUSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI A BASE DI FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

** Questi prodotti sono soggetti a stagionalità, noi ci impegnamo quotidianamente nella ricerca della freschezza, certe volte dobbiamo affidarci a delle materie prime surgelate.*



Fatto a mano dal nostro Chef



Vegetariano



Vegano



WiFi Free

Rifocillo-WIFI
password: rifocillo



#ilrifocillo



Il Rifocillo

della famiglia Busti

English Menù

TASTING MENU

CARPACCIO (7)

Homemade beef carpaccio marinated in aromatic herbs with Pecorino Frescoverde, olives and confit cherry tomatoes

TRUFFLE TARTARE (1, 7)

Brumale black truffle tartare



PICI IN WHEEL (1, 7)

Our bronze drawn picci with organic ancient grain flour, creamed with Pecorino Roncione, Organic Pecorino Curcuma and Pepper, Pecorino Lo Scudo di Fauglia, black Pepper of Sarawak



RAVIOLI LA PEC (7, 9, 12)

Our Ravioli filled with pure sheep Ricotta La Pec and nettle, with Pecorino Gran Riserva Busti fondue and prosciutto Toscano PDO crumble

WILD PORK FILLET

Wild pork fillet cooked at low temperature with green pepper sauce, pumpkin and wild mushrooms

DESSERT AT YOUR CHOICE

€ 55,00 per person

(cover charge included)

STARTERS

SELECTION OF BUSTI CHEESE AND TUSCAN SALAMI (7, 10, 12)

Our cheeses Pascoli di Maremma, Pecorino Roncione raw milk, Pecorino Toscano PDO, Prosciutto Toscano PDO, our Salami, Cinta Senese pork bacon, our mixed pickled vegetables served with Roncione wildflower honey and Lazzaris pear sauce

€ 15,00

TATAR TOWER

Three levels of Limousine Tartare:

- Black winter truffle
- Sweet and sour spring onion, semi-dried cherry tomato, flakes of Pienza e val d' Orcia stagionato
- Burrata Stracciatella and Marinated Anchovies from the Cantabrian Sea (4, 7)

€ 18,00

CARPACCIO (7)

Homemade beef carpaccio marinated in aromatic herbs with Pecorino Frescoverde, olives and confit cherry tomatoes

€ 14,00



PAOLO PARISI EGG (1, 3, 7)

Paolo Parisi egg cooked at 64°, potatoes foam, black winter truffle, Pecorino Toscano PDO crumble, rosemary oil

€ 15,00



LITTLE FLAN (3, 7, 8, 12)

Little flan with pecorino semistagionato, Chianti braised radicchio and nuts

€ 13,00

CREAMED COD (4,7, 9)

Creamed cod, pumpkin cream, spinach and cornmeal mush chips

€ 14,00

FIRST DISHES



PICI IN WHEEL (1, 7)

Our bronze drawn picci with organic ancient grain flour, creamed with Pecorino Roncione, Organic Pecorino Curcuma and Pepper, Pecorino Lo Scudo di Fauglia, black Pepper of Sarawak

€ 15,00



GNUDI WITH BLACK TRUFFLE (3, 7)

Our filling without puff pastry composed by Ricotta Luciana, pecorino Gran Riserva and black truffle

€ 16,00



RAVIOLI LA PEC (1, 3, 7, 9)

Our Ravioli filled with pure sheep Ricotta La Pec and nettle, with Pecorino Gran Riserva Busti fondue and prosciutto Toscano PDO crumble

€ 14,00



TAGLIATELLE WITH PHEASANT (1, 3, 7, 9, 12)

Our egg puff pastry made with organic ancient grain flour, with white pheasant ragout, olives and crumble

€ 14,00



TORTELLI WITH WILD BOAR (1, 3, 7, 9, 12)

Our tortelli filled with wild boar and Pecorino Fosse Venturi, restricted broth of chestnuts and Garfagnana porcini mushrooms

€ 17,00



MACCHERONCINO DI DINO (1, 8, 9)

Little Maccheroni of Pastificio Martelli, black cabbage sauce, almonds, tomato cream

€ 14,00

SEA PACCHERI (1, 7, 9, 12, 14)

Paccheri of Pastificio Morelli, octopus sauce and confit cherry tomatoes creamed with Pecorino Lo Scudo di Fauglia

€ 16,00

SECOND DISHES

HER MAJESTY THE STEAK (7)

Steak served on soapstone with different side dishes (min. 2 persons, min. cu Kg 1,5):

- FIORENTINA STEAK € 5,80/hg
- RIB € 5,20/hg

TRUFFLE LIMOUSINE FILLET (7, 9, 12)

Limousine beef fillet with Brumale black truffle and roast potatoes
€ 28,00

LIMOUSINE ENTRECÔTE STEAK (9, 12)

Limousine beef entrecôte steak, demi glace sauce with Chianti wine, carrots and smashed potatoes with EVO oil and thyme
€ 20,00

WILD PORK FILLET (7, 9, 12)

Wild pork fillet cooked at low temperature with green pepper sauce, pumpkin and wild mushrooms
€ 18,00

BOAR (7, 9, 12)

Traditional braised boar with Leccino olives, celeriac puree and crunchy Storo's polenta
€ 18,00

DUCK (6, 9, 12)

Plated duck breast with orange and soy sauce, apple chutney and roast Swiss chard
€ 18,00

MUSKY OCTOPUS FISH SOUP (1, 9, 12, 14)

Musky octopus fish soup (Cacciucco) with Tuscan bread crouton
€ 16,00

SIDE DISHES

Roasted potatoes
€ 5,00



Oven cooked vegetables
€ 5,00



Season salad
€ 5,00



Beans with sage (9)
€ 5,00



Cover charge
€ 3,00

DESSERT



STEFANO BUSTI SELECTION (7, 8, 10, 12)

Our selection of dessert cheeses: Frescopecora BIO with flowery rind, Pecorino Gran Riserva Busti, Tre Latti Lari served with Roncione wildflower honey and Lazzaris figs mustard

€ 10,00

DISMANTLED CANNOLO (1, 3, 7, 12)

Cream of Ricotta Luciana, Cannolo flakes, Cocoa gru , Raspberry sauce and fresh raspberries

€ 7,00



CHANTILLY (1, 7, 8)

Salted caramel chantilly, strawberries and cocoa crumble

€ 7,00



OUR TIRAMISU' (3, 7, 8)

Chocolate Caprese, Mascarpone cream, hazelnuts praline and coffee

€ 7,00



CHESTNUT (3, 7, 8)

Chestnut pudding on vanille sabl , English cream, marron glac  and fresh blueberries

€ 7,00



CHOCOLATE FLAN (1, 3, 7, 8)

Dark chocolate flan 70% with soft heart, orange sauce and crunchy pistachio

€ 7,00



ICE-CREAM AND SORBET (1, 3, 7, 8)

€ 6,00

In this restaurant the following food allergens are handled:

Cereals containing gluten, crustaceans, eggs and egg products, fish and fish products, shellfish, peanuts, soy and soy products, milk and milk products, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, lupines.

Note: We kindly ask you to immediately inform our staff of any allergies/intolerances to any allergens above mentioned.

Some of the fresh products we buy, for market reasons and to be served raw, have undergone prior heat treatment through vacuum-seal and temperature abatement to -20'/-32' in accordance with the Regulation (EC) No 853/2004, attachment 3, section 7 of chapter 3, letter D, point 3.

ALLERGENS

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 (INCLUDING LACTOSE)
8. NUTS, NAMELY: ALMONDS (AMYGDALUS COMMUNIS L.), HAZELNUTS (CORYLUS AVELLANA), WALNUTS (JUGLANS REGIA), CASHEWS (ANACARDIUM OCCIDENTALE), PECAN NUTS (CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCHI), BRAZIL NUTS (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACHIO NUTS (PISTACIA VERA), MACADAMIA OR QUEENSLAND NUTS (MACADAMIA TERNIFOLIA), AND PRODUCTS THEREOF
9. CELERY AND PRODUCTS THEREOF
10. MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF
11. SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF
12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
13. LUPIN AND PRODUCTS THEREOF
14. MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF

* These products are subject to seasonality, we strive every day for freshness, sometimes we have to rely on frozen raw materials.



Homemade by our Chef



Vegetarian



Vegan



WiFi Free

Rifocillo-WIFI
password: rifocillo



#ilrifocillo