



CEDRUS

Restaurant & Bar

Menù Pranzo / *Lunch Menu*

Insalata di verdure cotte e crude, condimento al balsamico (N) 24 €
Salad of raw and cooked vegetables, balsamic dressing (N)

Mozzarella di bufala, variazione di pomodori,
insalata di rucola e olio al basilico (G) 26 €
Buffalo mozzarella with tomato variations, rocket salad, basil oil (G)

Carpaccio di ricciola, pesche e Brut Rosé (D, F, L)* 28 €
*Amberjack carpaccio, peaches and Brut rosé (D, F, L)**

Bowl di Pignano: orzo, trota del Casentino, avocado, pomodorini,
zucchine alla menta, salsa yogurt e cumino, semi di zucca (A, D, G)* 28 €
*Pignano bowl: Estate-grown barley, homemade smoked trout, avocado,
cherry tomatoes, minted courgettes, yoghurt with cumin and pumpkin seeds (A, D, G)**

Panzanella Toscana, mazzancolle, salsa pomodoro e cocomero (A, B, I)* 28 €
*Tuscan panzanella, tomato and watermelon coulis, tiger prawns (A, B, I)**

Spaghetti "Martelli", pomodoro fresco e aglione della Valdichiana IGP (A)* 26 €
*Spaghetti "Martelli", fresh tomato sauce and elephant garlic IGP (A)**

I prodotti ittici da consumarsi crudi o praticamente crudi hanno subito un abbattimento termico a -20° per 24h in conformità al Reg. CE 853/04. Alcuni dei nostri prodotti artigianali vengono abbattuti in loco per mantenere la freschezza *Prodotto abbattuto. / Fish products to be consumed raw or practically raw have been subjected to a thermal shock at -20° for 24 hours in compliance with EC Regulation 853/04* Some of our artisanal products are blast chilled in our premises to keep the freshness. *Product blast chilled



Ravioli ricotta e ortica, ragù di Pignano e funghi di bosco (A, C, G, I, N)* 30 €
*Ravioli filled with ricotta and nettles, served with Pignano pork ragù
 and wild mushrooms (A, C, G, I, N)**

Parmigiana di melanzane (A, G)* 26 €
*Oven baked aubergines Parmigiana (A, G)**

Pescato locale del giorno, salsa alla pizzaiola (D)* 38 €
*Local catch of the day, pizzaiola sauce (D)**

Hamburger di “Chianina”, rigatino, pecorino, marmellata di cipolla
 rossa, insalata, pomodoro servito con patatine e insalata (A, C, G, L) 38 €
*“Chianina” beef burger, rigatino, pecorino cheese, red onion
 marmalade, lettuce and tomato, served with crisps and side salad (A, C, G, L)*

Vitello tonnato (C, D, G, L) 38 €
Sliced fillet of veal in tuna and mayonnaise sauce (C, D, G, L)

Petto di pollo al limone, spinaci e patate (G) 36 €
Baked chicken breast with lemon, spinach and potatoes (G)

Indicazione sulla presenza degli allergeni negli alimenti ai sensi dell'art. 44 del reg.UE1169/2011: A = Cereali contenenti glutine, B = Crostacei, C = Uova, D = Pesce, E = Arachidi, F = Soia, G = Latte, H = Frutta a guscio, I = Sedano, L = Senape, M = Semi di sesamo, N = Anidride solforosa, O = Lupino, P = Molluschi / *Indication of the presence of allergens in foods pursuant to Article 44 of Regulation (EU) No 1169/2011: A = Cereals containing gluten, B = Crustaceans, C = Eggs, D = Fish, E = Peanuts, F = Soya, G = Milk and lactose, H = Nuts, I = Celery, L = Mustard, M = Sesame seeds, N = Sulphur dioxide and sulphites, O = Lupine, P = Molluscs*