

La Buona Novella

B I S T R O T I T A L I A N O

La cucina per me è passione, divertimento e dedizione.

Nei miei menù non troverete mai qualcosa che non ami mangiare, perché non sarei capace di cucinarlo nel migliore dei modi. Definirei i miei piatti liberi da schemi prestabiliti ma ben radicati nel territorio.

La nostra cucina è un luogo di creatività e determinazione: sperimentiamo, ci perfezioniamo, lavoriamo coinvolgendo tutti i membri della brigata. È un processo che richiede a tutti di mettersi in discussione, per migliorarsi e creare, insieme, qualcosa che appaghi il palato, stupisca e, perché no, diverta. Perché le sorprese arrivano quando ci si mette in gioco e, spesso, quando meno ce lo si aspetta.

Spero possiate ritrovare nei miei piatti tutto l'amore che ho per la cucina.

Tommaso Calonaci, Chef

La Buona Novella

B I S T R O T I T A L I A N O

Food for me means passion, excitement and dedication.

In my menus you will never find a single element that I don't enjoy eating, because I don't believe I'd be able to prepare it at its best. I would define my plates as free from any set of rules, but at the same time profoundly rooted in the territory.

Our kitchen is a place of hard work and creativity: we imagine, taste and experiment, while working all together - it is a process that involves every single member of our team. I believe cooking requires the determination to question oneself every day, in order to grow, evolve and create something new, that pleases the senses, surprises and, why not, is fun to eat. Because surprises come when you embrace the challenge and, most of the times, when you least expect it.

I hope I will be able sense in every one of my plates, all my joy love for food.

Tommaso Calonaci, Chef

MENU DEGUSTAZIONE
TASTING MENU

Ispirazione vegetale:
Vegetarian inspiration:

Zucca mantovana arrostita
melograno e salsa al miso di nocciole
Roasted pumpkin
pomegranate and hazelnut miso sauce

Porro BBQ
con salsa al burro scuro, limone, capperi e scalogno
BBQ leek
with dark butter sauce, lemon, capers and shallots

Risotto ai cavoli invernali
e polvere di liquirizia
Winter cabbage risotto
and licorice powder

Cavolo cappuccio
caprino e rafano
Cabbage
goat cheese and horseradish

Mousse di cioccolato fondente
e caramello
Dark chocolate mousse
with caramel

65 €
per persona/*per person*
bevande escluse/*beverages not included*
Servizio, coperto & I.V.A. compresi
Service. Cover & V.A.T. included

MENU DEGUSTAZIONE
TASTING MENU

Tutto il Pesce

The whole fish

Questo menu è stato ideato partendo dal concetto di riutilizzo di ogni parte del pesce. Vi proponiamo piatti classici reinterpretati secondo la nostra visione e collegati tra loro dal fil rouge della sostenibilità.

This menu was created starting from the concept of using every part of the fish. We offer you classic dishes reinterpreted according to our vision and linked together by the common thread of sustainability.

Il crudo di pesce

tre modi di presentare il crudo

Raw fish

three ways of presenting raw fish

Spaghetti “allo scoglio”

“Allo scoglio” spaghetti

La catalana

branzino, astice e vegetali in versioni e condimenti diversi

“Catalana”

sea bass, prawns and vegetables in different versions and seasonings

Crème brûlée

mele ed aneto

Crème brûlée,

apples and dill

90 €

per persona/*per person*

bevande escluse/*beverages not included*

Servizio, coperto & I.V.A. compresi

Service. Cover & V.A.T. included

MENU DEGUSTAZIONE
TASTING MENU

Mi fido della cucina

I trust the kitchen

Percorso di 6 portate a discrezione dello chef.
Il modo migliore per poter degustare al meglio il suo lavoro

*6-course journey at our chef discretion.
The best way to be able to taste his work at its best*

80 €

per persona/*per person*
bevande escluse/*beverages not included*
Servizio, coperto & I.V.A. compresi
Service. Cover & V.A.T. included

Il coperto include il nostro pane prodotto utilizzando farine locali.
Lievito madre e olio extravergine di oliva Toscano
*Cover charge includes our homemade bread prepared with local flours
and sourdough and Tuscan extra virgin olive oil*

Alcune vivande, in determinati periodi dell'anno, possono essere preparate con prodotti congelati di primissima scelta. Chiedere maggiori informazioni all'atto della comanda.

Alcuni prodotti possono contenere allergeni.

Chiedere al maître maggiori informazioni all'atto della comanda.

Some dishes depending on the market's seasonal availability might be prepared using high quality frozen products. Please ask our staff when ordering.

Some dishes may contain allergens. Please ask our staff when ordering

Antipasti / Appetizers

Zucca mantovana arrostita

melograno e salsa al miso di nocciole

€ 18

*Roasted pumpkin, pomegranate
and hazelnut miso sauce*

Porro BBQ

con salsa al burro scuro, limone, capperi e scalogno

€ 18

*BBQ leek
with dark butter sauce, lemon, capers and shallots*

Il crudo di pesce

Tre modi di presentare il crudo ed un'etica di sostenibilità (2-4-6-8-14)

€ 30

*Raw fish
three ways of presenting raw fish and a sustainability ethic*

Fegatello di maiale

radici e orzo (1-4-7)

€ 20

*Pork liver
roots and barley mousse*

Primi piatti / *First dishes*

- Risotto ai cavoli invernali**
e polvere di liquirizia (7-12) € 22
*Winter cabbage risotto
and licorice powder*
- Spaghetti “allo scoglio”** (1-2-4-6-7-14) € 28
“Allo scoglio” spaghetti
- Calamarata al cibreo di pollo**
(omaggio a Pellegrino Artusi) (1-3-7-12) € 26
*Pasta with chicken cibreo
(homage to Pellegrino Artusi)*
- Gnocchi al cavolo nero**
su fonduta di pecorino (1-3-7) € 25
*Gnocchi with black cabbage
on pecorino cheese fondue*

Le zuppe / *Soups*

Minestrone di verdure

€ 20

Vegetable soup

Vellutata di broccoli verdi

€ 20

e uovo poché (3)

*Green broccoli cream
and poached egg*

Carabaccia

€ 20

zuppa di cipolle con pane tostato (1-7)

*“Carabaccia”
onion soup with toasted bread*

Secondi piatti / *Main dishes*

Anatra alla brace

carote e camomilla (7-12)

€ 34

Grilled duck

carrots and chamomile

La catalana

branzino, astice e vegetali in versioni e condimenti diversi (1-2-4-6-7)

€ 36

“Catalana”

sea bass, lobster and vegetables in different versions and seasonings

Cavolo cappuccio arrosto

caprino e rafano (7)

€ 26

Roasted cabbage

goat cheese and horseradish

Bistecca alla fiorentina

€ 8/h

Florentine steak

Contorni / *Side dishes*

Patate arrosto € 8
Roasted potatoes

Verdure alla griglia € 8
Grilled vegetables

Spinaci saltati al burro (7) € 8
Spinach sautéed in butter

**Insalata mista con formaggio stagionato, noci,
melograno e pane croccante (7)** € 20
Mixed salad with aged cheese, walnuts, pomegranate and crusty bread

Alcune vivande, in determinati periodi dell'anno, possono essere preparate con prodotti congelati di primissima scelta. Chiedere maggiori informazioni all'atto della comanda.

Alcuni prodotti possono contenere allergeni.

Chiedere al maître maggiori informazioni all'atto della comanda.

Some dishes depending on the market's seasonal availability might be prepared using high quality frozen products. Please ask our staff when ordering.

Some dishes may contain allergens. Please ask our staff when ordering

Dolci / *Desserts*

Babà agli agrumi

con panna montata alla vaniglia (1-3-7)

€ 12

Citrus Babà

with vanilla whipped cream

Crème brûlée

mele ed aneto (3-7)

€ 12

Crème brûlée

apples and dill

Mousse di cioccolato fondente

e caramello (7)

€ 12

Dark chocolate mousse

with caramel

Tiramisù

al kombucha di caffè (1-3-7-8)

€ 12

Coffee kombucha Tiramisù

[1]	CEREALI CONTENENTI GLUTINE: Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
[2]	CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
[3]	UOVA e prodotti a base di uova
[4]	PESCE e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
[5]	ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
[6]	SOIA e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato(1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
[7]	LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio
[8]	FRUTTA A GUSCIO: Mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), Nocciole (<i>Corylus avellana</i>), Noci (<i>Juglans regia</i>), Noci di Acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), Noci di Pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch)), Noci del Brasile (<i>Berholletia excelsa</i>), Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), Noci Macadamia o Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti tranne: per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
[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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
[13]	LUPINI e prodotti a base di lupini
[14]	MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

[1]	<u>CEREALS CONTAINING GLUTEN:</u> Wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except a) glucose syrup made from corn, including dextrose (1); b) wheat based maltodextrins (1); c) glucose syrups based on barley; d) cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origina
[2]	<u>SEAFOOD</u> and products made from shellfish
[3]	<u>EGGS</u> products and eggs
[4]	<u>FISH</u> and products based on fish, except: a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; b) fish gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine
[5]	<u>PEANUTS</u> and products based on peanut
[6]	<u>SOY</u> and products thereof, except: a) fully refined soybean oil and fat (1); b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate D-alpha natural soy-based; c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean
[7]	<u>MILK</u> and milk products (including lactose), except: a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; b) lattiolo
[8]	<u>NUTS:</u> Almond (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), nuts cashew (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch)), Brazil nuts (Berholletia excelsa), Pistacchi (Pistacia vera), Nuts and Macadamia nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
[9]	<u>CELERY</u> and products based on celery
[10]	<u>MUSTARD</u> and products based on mustard
[11]	<u>SESAME SEEDS</u> and products based on sesame seeds
[12]	<u>SULPHUR DIOXIDE</u> and <u>SULPHITES</u> in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO₂ to be calculated to the products are proposed ready for consumption or as reconstituted according to the manufacturers' instructions
[13]	<u>LUPINS</u> and products containing lupine
[14]	<u>CLAMS</u> and products based on Clams