

# 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:*

Il nostro menù è disponibile in formato degustazione da 5 portate solo se per tutti i commensali del tavolo.

*Our menu is available in the form of a 5-course tasting menu only if applicable to all guests at your table*

**MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATE**  
*5-COURSE TASTING MENU*

Insalatina di asparagi di stagione e salsa di frutta secca (7-8)  
*Seasonal asparagus salad and dried fruit sauce.*

Noodles di cipolla al cacio e pepe, limone e liquirizia (7)  
*Onion noodles “cacio e pepe” Cheese, pepper, lemon and liquorice*

Minestrone di verdure primaverili e oli aromatici (6-9-12)  
*Spring vegetable soup and aromatic oils*

Carciofi, ricotta di mandorle e “salmorejo” (7-8)  
*Artichokes, almond ricotta and “salmorejo”*

Cremoso alla vaniglia, rabarbaro e verbena (7)  
*Creamy vanilla, rhubarb, and verbena*

65 €

per personal/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.  
Valido solo per tutti i commensali del tavolo.

*6-course journey at our chef discretion only if applicable to all guests at your table.  
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

### **Noodles di cipolla “cacio e pepe”**

con limone e liquirizia (7)

€ 16

*Onion noodles “cacio e pepe”*

*Cheese, pepper, lemon and liquorice*

### **Tartare di manzo**

olive, pomodoro ed agretti (10)

€ 18

*Beef tartare*

*olives, tomato and agretti*

### **Carpaccio di ricciola**

sedano, nespole e bottarga fatta in casa (4-9)

€ 20

*Amberjack carpaccio*

*celery, medlars and homemade bottarga*

### **Insalatina di asparagi**

e salsa di frutta secca (7-8)

€ 18

*Asparagus salad*

*and dried fruit sauce*

Primi piatti / *First dishes*

**Spaghetti tiepidi alla “gricia”** (1-7) € 24

*Warm spaghetti alla “gricia”  
with guanciale and pecorino*

**Risotto al baccalà**  
n'duja e bergamotto (4-7) € 28

*Risotto with cod, n'duja and bergamot*

**Minestrone di verdure primaverili**  
e oli aromatici (6-9-12) € 22

*Spring vegetable soup  
and aromatic oils*

**Tortellini in brodo**  
ripieni di carpione (1-3-4-9-12) € 26

*Tortellini pasta in broth  
stuffed with fish*

## Le zuppe / Soups

### **Crema di piselli**

uovo in camicia e pecorino (3-7)

€ 20

*Peas cream*

*poached egg and pecorino*

### **Pomodoro freddo, burrata e basilico (7)**

€ 20

*Cold tomato, burrata cheese and basil*

### **Vellutata di patate**

con guanciale croccante

€ 20

*Potato soup*

*with crunchy guanciale*

## Secondi piatti / *Main dishes*

### **Pollo al limone**

con guarnizione “Vignarola” (7-12)

€ 28

*Lemon chicken*

*with “Vignarola” garnish*

### **Pescato del giorno alla brace**

con patate novelle, caviale ed erba cipollina (4-7-12)

€ 35

*Grilled catch of the day*

*with potatoes, caviar and chives*

### **Carciofi**

ricotta di mandorle e “salmorejo” (7-8)

€ 26

*Artichokes*

*almond ricotta and “salmorejo”*

### **Agnello**

friggirelli e zabaione salato (3-7-12)

€ 30

*Lamb*

*friggirelli peppers and savory eggnog*



Dolci / *Desserts*

**Babà al rum**

con fragole e panna (1-3-7)

€ 12

*Rum Babà*

*with strawberries and cream*

**Cioccolato 70%,**

olio extravergine d'oliva, gelato yogurt, sale Maldon e lamponi (1-3-7-8)

€ 12

*Chocolate 70%,*

*extra virgin olive oil, yogurt ice cream, Maldon salt and raspberries*

**Tartelletta al pistacchio e limone** (1-3-7-8)

€ 12

*Pistachio and lemon tartlet*

**Cremoso alla vaniglia**

rabarbaro e verbena (7)

€ 12

*Creamy vanilla*

*rhubarb and verbena*

## I grandi classici / *The great classics*

**Bruschetta ai 3 pomodori** (1) € 15

*Bruschetta with 3 tomatoes*

**Asparagi**  
al burro e Parmigiano (7) € 20

*Asparagus  
with butter and Parmesan*

**Fegatino di pollo**  
con pan brioche e cipolle caramellate (1-3-7-12) € 20

*Chicken liver  
pan brioche and caramelized onions*

**Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino** (1-7) € 24

*Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper*

**Spaghetti al pomodoro fresco**  
basilico e timo (1-7) € 25

*Spaghetti with fresh tomato  
basil and thyme*

**Pappardelle al sugo d'anatra** (1-3-7) € 26

*Pappardelle with duck sauce*

**Risotto allo zafferano**

per minimo 2 persone. Prezzo a persona (7)

€ 28

*Saffron risotto*

*for at least 2 people. Price per person*

**Bistecca alla fiorentina**

con contorni vari

€ 8/h

*Florentine steak*

*with assorted side dishes*

**Pescato del giorno alla mugnaia**

con contorno di stagione (7-12)

€ 32

*Meunière's catch of the day*

*with seasonal side dish*

**Cotoletta di vitello fritta**

con patate saltate alle erbe (1-3-7)

€ 35

*Fried veal cutlet*

*with sautéed potatoes with herbs*

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*

[1]	<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE: Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, Kamut</b> o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne: <b>a)</b> sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(1); <b>b)</b> maltodestrine a base di grano (1); <b>c)</b> sciroppi di glucosio a base di orzo; <b>d)</b> cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
[2]	<b>CROSTACEI</b> e prodotti a base di crostacei
[3]	<b>UOVA</b> e prodotti a base di uova
[4]	<b>PESCE</b> e prodotti a base di pesce, tranne: <b>a)</b> gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; <b>b)</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
[5]	<b>ARACHIDI</b> e prodotti a base di arachidi
[6]	<b>SOIA</b> e prodotti a base di soia, tranne: <b>a)</b> olio e grasso di soia raffinato(1); <b>b)</b> tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; <b>c)</b> oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; <b>d)</b> estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
[7]	<b>LATTE</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: <b>a)</b> siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; <b>b)</b> lattiolio
[8]	<b>FRUTTA A GUSCIO: Mandorle</b> ( <i>Amygdalus communis</i> L.), <b>Nocciole</b> ( <i>Corylus avellana</i> ), <b>Noci</b> ( <i>Juglans regia</i> ), <b>Noci di Acagiù</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> ), <b>Noci di Pecan</b> ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch)), <b>Noci del Brasile</b> ( <i>Berholletia excelsa</i> ), <b>Pistacchi</b> ( <i>Pistacia vera</i> ), <b>Noci Macadamia</b> o <b>Noci del Queensland</b> ( <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]	<b>SEDANO</b> e prodotti a base di sedano
[10]	<b>SENAPE</b> e prodotti a base di senape
[11]	<b>SEMI DI SESAMO</b> e prodotti a base di semi di sesamo
[12]	<b>ANIDRIDE SOLFOROSA</b> e <b>SOLFITI</b> 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]	<b>LUPINI</b> e prodotti a base di lupini
[14]	<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti a base di molluschi

[1]	<b><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</b>
[2]	<b><u>SEAFOOD</u> and products made from shellfish</b>
[3]	<b><u>EGGS</u> products and eggs</b>
[4]	<b><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</b>
[5]	<b><u>PEANUTS</u> and products based on peanut</b>
[6]	<b><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</b>
[7]	<b><u>MILK</u> and milk products (including lactose), except: a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; b) lattiolo</b>
[8]	<b><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</b>
[9]	<b><u>CELERY</u> and products based on celery</b>
[10]	<b><u>MUSTARD</u> and products based on mustard</b>
[11]	<b><u>SESAME SEEDS</u> and products based on sesame seeds</b>
[12]	<b><u>SULPHUR DIOXIDE</u> and <u>SULPHITES</u> in concentrations greaterthan 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO 2 to be calculated to the products are proposed ready for consumption or as reconstituted according to the manufacturers' instructions</b>
[13]	<b><u>LUPINS</u> and products containing lupine</b>
[14]	<b><u>CLAMS</u> and products based on Clams</b>