
IL BISTROT




LA CURA DI STR


Le nostre acque termali naturali sono un toccasana per il corpo e per la mente. A San Giovanni Terme Rapolano vogliamo che questi benefici siano presenti a tutto tondo durante il vostro soggiorno.

Gli arredi sono pensati per poter garantire il massimo conforto e immergervi in un ambiente rilassante ed elegante. Il centro benessere segue l'andamento delle stagioni per proporre trattamenti e cure legati al ciclo della natura. Natura che rispettiamo tramite una meticolosa cura dei nostri spazi verdi e con strutture che si integrano senza impatto come la biosauna o la piscina Infinity. Questa consapevolezza è la base della nostra cucina dove vengono selezionati prodotti, in gran parte biologici, di piccole realtà locali.

PER STUZZICARE

Pane, burro e alici del cantabrico	6€
1, 4, 7	
Prosciutto toscano e giardiniera	8€
9, 12	
Formaggi "Fattoria Buca Nuova" e miele bio	8€
7	
Hummus di ceci con crackers al sesamo 	5€
11	
Crostino funghi e stracchino	5€
1, 7, 12	
Carne alla tartara con semi di mostarda in agrodolce e olio evo Felsina	9€
10, 12	
Quiche lorraine	8€
1, 3, 6, 7	

LE INSALATE

insalata mista con cefalo  affumicato di Orbetello	14€
4, 9	
Caprese autunnale con patata dolce e aceto balsamico	12€
7, 12	
Insalata di farro, castagne, mousse di ricotta e melagrana	12€
1, 7	





TARESE DEL VALDARNO


Salume tradizionale prodotto tra Arezzo e Firenze. Si utilizzano schiena, pancia e parte dell'arista di maiali pesanti. Gusto pronunciato e persistente, ma più delicato di altri salumi di simile fattura.



IL PANE

Club sandwich con Tarese del Valdarno  14€
1, 3, 6, 12

Burger di manzo, cipolla caramellata,
pecorino morchiato e rigatino 15€
1, 6, 7, 11, 12

Burger Vegetale con cavolo 
cappuccio e mozzarella vegana 14€
6, 12

LE UOVA

Omelette alle erbe toscane 12€
3

Uova al tegamino con verdure arrostate 12€
3

AL PIATTO

I nostri primi del giorno 12€

Polpo grigliato con crema di patate,
sedano croccante e pomodorini 14€
9, 14

Zucca arrostita, salsa allo yogurt
e feta vegana 12€
1, 7

Bistecca di pollo a i profumi toscani
con cavoli arrostiti 14€

DA CONDIVIDERE

Misto formaggi e salumi toscani
con giardiniera, miele e mostarda 18€
7, 9, 12

Pinsa al pomodoro, stracciatella
e acciuga del cantabrico 20€
1, 4, 7

Pinsa con taleggio, pomodori secchi
e pesto di cavolo nero 20€
1, 7, 12

I DESSERT

Caprese con crema al limone	6€
3, 7, 8	
Tiramisù	6€
3, 7	
Macedonia	6€
Gelati artigianali	6€
1, 3, 7, 8	

LE BEVANDE

KOMBUCHA NON PASTORIZZATA

Ladybug – 200 ml	4€
CAFFÈ ARABICA, CANNELLA E VANIGLIA BOURBON LIMONE, ZENZERO, MIRTILLO E FIORI DI LAVANDA FRAGOLA, MIRTILLO, MENTA E FIORI DI IBISCO	
Livebarrels – 330 ml	6€
CLASSICA KOMBUCOLA KARKADÈ, ROSA CANINA, ASHWAGANDHA E CURCUMA	

ESTRATTI A FREDDO DI FRUTTA FRESCA

Biobacche – 250 ml	6€
MELA E BERGAMOTTO BACCHE DI GOJI, RIBES NERO, MELA FRAGOLE, RIBES ROSSI, OLIVELLO SPINOSO MELE, SEDANO, LIMONE	

KOMBUCHA STORIA E PROPRIETÀ

Il Kombucha, spesso definito “Elisir di Salute” dai cinesi, è una bevanda fermentata originaria dell'estremo oriente, di cui troviamo le prime tracce intorno al 220 a.C., durante la dinastia Qin, dove sarebbe stato preparato per la prima volta per l'imperatore Qinshi Huangdi. Il Kombucha è una bevanda a base di tè nero fermentato con uno SCOBY. Lo SCOBY, chiamato anche madre, è una comunità simbiotica di batteri e lieviti che formano un disco di cellulosa galleggiante usato come starter per la produzione del tè fermentato. Grazie al processo di fermentazione da cui si origina, il Kombucha, se non pastorizzato, contiene un elevatissimo numero di batteri viventi benefici, noti come probiotici. Questi batteri si insediano nel nostro intestino, supportando il sistema immunitario e aiutando ad assorbire le sostanze nutritive.





DEGUSTAZIONI VINO

La nostra Carta delle bevande è frutto di incontri con artigiani intenzionati a raccontare un territorio. Selezioniamo piccole realtà, rispettose della natura, coscienti dell'importanza e del valore del loro lavoro, capaci di esprimere il luogo e il tempo che vivono. Per approfondire la nostra selezione e la nostra filosofia proponiamo percorsi degustazione da 5 calici accompagnati da snack, prenotabili presso il ricevimento.

I VINI FRIZZANTI

- Podere della Bruciata, Bonaccia Rosato, Montepulciano, Brut Nature, 2020. . . .46€
TREBBIANO, SANGIOVESE
- Milan Nestarec, Danger 380 Volts, Moravia, rifermentato in bottiglia, 202138€
NEUBURGER, MULLER THURGAU, MOSCATO
- Mas Gomà, La Volta, Brut Nature, Metodo Classico, Catalogna34€
MACABEO, XARELLO

I VINI BIANCHI

- Antonio Camillo, Marittimo, Manciano, 2023.24€
VERMENTINO
- Do.t.e., New Again, Cortona, 202044€
MOSCATO
- Vigneti Massa, Derthona, Colli Tortonesi, 202240€
TIMORASSO
- Weingut Molitor, Riesling Alte Reben Trocken, Mosella, 2021.50€
RIESLING

I VINI ARANCIATI

- Canlibero, Iastemma, Sannio beneventano, 2021.35€
FALANGHINA
- Martin Vajcner, Veltinske Zelene, 202146€
GRUNER VELTLINER

I VINI ROSATI

- Tenuta di Carleone, Rosato, Radda in Chianti, 202328€
SANGIOVESE
- Bakkanali, Rosa, Monte Amiata, 2023.48€
SANGIOVESE

I VINI ROSSI

- Podere Erica, The Raven, Olena, 2022.32€
CANAILOLO, SANGIOVESE, TREBBIANO
- Bakkanali, Kab, Monte Amiata, 2023.48€
CABERNET SAUVIGNON
- Colle Florido, Salvo, Abruzzo, 202228€
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
- Mataburro, Idoine, Linguadoca, 202248€
MERLOT

I SIDRI

- Cantina Errante + Ernesto, Sidro, San Gimignano, 2021, 375 ml13€
FERMENTAZIONE SPONTANEA DA VARIETÀ ANTICHE DI MELE CURATE DA ERNESTO A CHIANNI
- La Maison Romane, Manoir du Bais Cidre Primeur, 2022, 750 ml25€
FERMENTAZIONE SPONTANEA CON MELE DELLA BRETAGNA
- Julien Thurel, Cidre Solstice, 2019, 750 ml50€
FERMENTAZIONE SPONTANEA CON MELE DEL GATINAIS. EXTRA-BRUT

LE BIRRE

- Birrificio La Stecciaia, Ko-meta, Rapolano Terme, 4,6 %vol . . . 330 ml, 6€; 750 ml, 14€
BLONDE ALE
- Birrificio La Stecciaia, Rye Ipa, Rapolano Terme 330 ml, 6€; 750 ml, 15€
INDIAN PALE ALE CON SEGALE
- Birrificio La Stecciaia, Cocò, Rapolano Terme, 4,8 %vol 330 ml, 6€; 750 ml, 15€
BLANCHE CON FARRO MONOCOCCO
- Cantina Errante, Ka Ginepro, San Gimignano, 2021, 6,1 %vol375 ml, 12€
FERMENTAZIONE SPONTANEA DA PERPETUA PALE CON GINEPRO
- Cantina Errante, Ka Saline, San Gimignano, 2022, 6,5 %vol375 ml, 12€
FERMENTAZIONE SPONTANEA DA PERPETUA CON SALE DI VOLTERRA, MELISSA E TIMO CEDRINO
- 3 Fonteinen, Oude Geuze Geuze n°7, Belgio, 22/23, 6,7% vol.375ml, 17€
BLEND DI LAMBIC DI DIVERSI PRODUTTORI

PER LA SELEZIONE COMPLETA È POSSIBILE RICHIEDERE LA CARTA DEI VINI