

---

---

# 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 gardeniera . . . . . 8€  
9, 12

Formaggi "Fattoria Buca Nuova" e miele bio . . . . . 8€  
7

Hummus di ceci neri 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

---

---

## LE INSALATE

Insalata ricca con uovo sodo e pinoli . . . . . 12€  
1, 3, 12

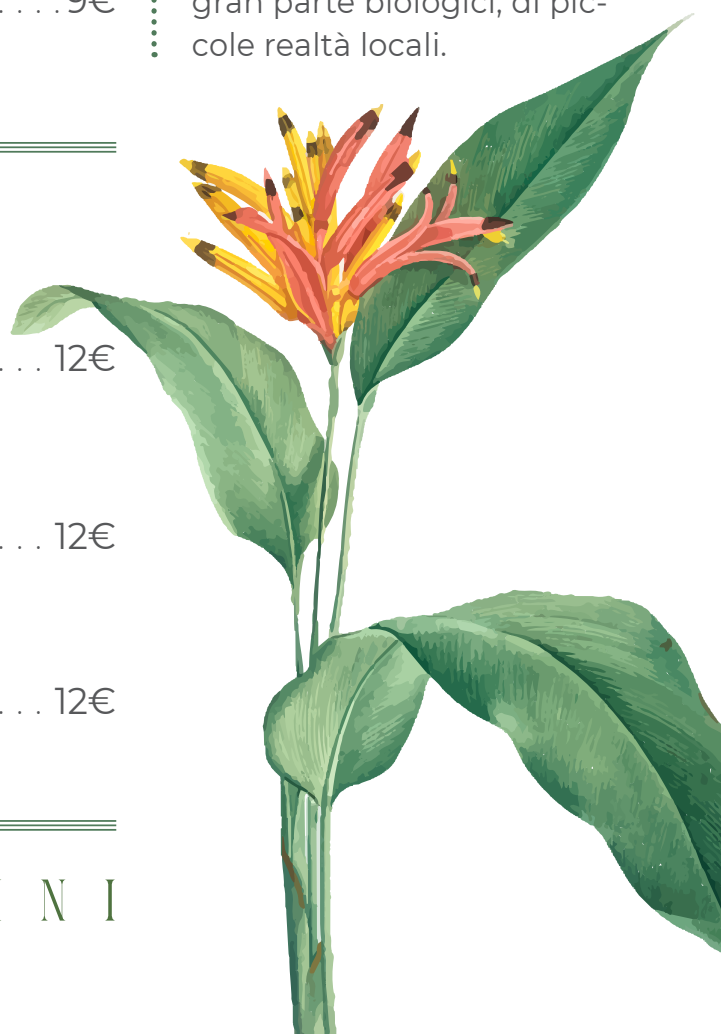
Millefoglie di pecorino e pere,  
con noci tostate e miele . . . . . 12€  
7, 8

Insalata "arrostita", cicerchie  
e salsa yogurt e lime . . . . . 12€  
7, 9

---

---

T E R M E S A N G I O V A N N I





## 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 ..... 16€  
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 ..... 14€

Zuppa del giorno ..... 12€

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

Bistecca di pollo a i profumi toscani  
con cavoli arrostiti ..... 16€

Polpo arrostito con ceci alla paprika  
e focaccia grigliata ..... 16€  
1, 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

Focaccia rapolanese .....	6€
1, 3, 7, 8	
Tiramisù ai cantucci .....	6€
3, 7, 8	
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

### 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, Brut Nature, Montepulciano, 2020. . . . .36€  
TREBBIANO, SANGIOVESE
- Milan Nestarec, Danger 380 Volts, Moravia, rifermentato in bottiglia, 2021 . . . . .38€  
NEUBURGER, MULLER THURGAU, MOSCATO
- Mas Gomà, La Volta, Brut Nature, Metodo Classico, Catalogna . . . . .25€  
MACABEO, XARELLO

### I VINI BIANCHI

- Antonio Camillo, Marittimo, Manciano, 2023. . . . .24€  
VERMENTINO
- Do.t.e., New Again, Cortona, 2020 . . . . .35€  
MOSCATO
- Vigneti Massa, Derthona, Colli Tortonesi, 2022 . . . . .34€  
TIMORASSO
- Weingut Molitor, Riesling Alte Reben Trocken, Mosella, 2021. . . . .38€  
RIESLING

### I VINI ARANCIATI

- Canlibero, Iastemma, Sannio beneventano, 2021 . . . . .30€  
FALANGHINA
- Martin Vajcner, Veltinske Zelene, 2021 . . . . .35€  
GRUNER VELTLINER

### I VINI ROSATI

- Tenuta di Carleone, Rosato, Radda in Chianti, 2023 . . . . .28€  
SANGIOVESE
- Bakkanali, Rosa, Monte Amiata, 2023. . . . .30€  
SANGIOVESE

### I VINI ROSSI

- Podere Erica, The Raven, Olena, 2022. . . . .28€  
CANAILOLO, SANGIOVESE, TREBBIANO
- Mannucci Droandi, Barsaglina, Montevarchi, 2019 . . . . .34€  
BARSAGLINA
- Colle Florido, Salvo, Abruzzo, 2022 . . . . .24€  
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
- Mataburro, Idoine, Linguadoca, 2022 . . . . .38€  
MERLOT

### I SIDRI

- Cantina Errante + Ernesto, Sidro, San Gimignano, 2021, 375 ml . . . . .13€  
FERMENTAZIONE SPONTANEA DA VARIETÀ ANTICHE DI MELE CURATE DA ERNESTO A CHIANNI
- La Maison Romane, Manoir du Bais Cidre Primeur, 2022, 750 ml . . . . .25€  
FERMENTAZIONE SPONTANEA CON MELE DELLA BRETAGNA
- Julien Thurel, Cidre Solstice, 2019, 750 ml . . . . .50€  
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 %vol . . . . .375 ml, 12€  
FERMENTAZIONE SPONTANEA DA PERPETUA PALE CON GINEPRO
- 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