

Antipasti

Crostoni fritti di polenta ai sapori Toscani € 12

(Fegatini toscani, Lardo, Fonduta & Tartufo nero)

(Fried local polenta with Tuscany sauces) ^{14,1,4}

Piatto vegetariano composto da “Flan di zucca con fonduta & pistacchi”, “Pecorino toscano accompagnato da marmellata di cipolle fatta

in casa” & “Cheesecake salato con paprika ed erbette” (Pumpkin pie with taleggio creamy cheese and almonds; pecorino cheese with homemade onions

marmalade and Savory cheesecake) ^{4,14,12,9,7,8} € 13

Prosciutto Toscano tagliato al coltello accompagnato da pasta fritta integrale bio € 15

(Hand cutted Tuscany ham served with fried organic dough) ^{14,7,8}

Prosciutto di Maiale Nero “Macchiaiola Maremmana”
(allevato esclusivamente con ghiande & prodotti del

sottobosco) tagliato al coltello & accompagnato da polentine fritte € 20

(Hand cutted Tuscany black ham raised exclusively with acorns and undergrowth products and served with fried polenta)

Selezione di Salumi Toscani senza conservanti provenienti da allevamenti allo stato brado serviti con pasta fritta & crostini di polenta

(x 2 persone) ^{1,4,7,8,14} € 22

(Mix of local ham and salami, fried dough, fried polenta (x 2 person))

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14} Allergeni esposti in sala

Per qualsiasi forma di intolleranza o allergia rivolgersi sempre al personale

Primi Piatti

Gnocchi di patate crema di porri, taleggio & mandorle € 14

(Handmade gnocchi with leeks sauce, creamy cheese and almonds) ^{4,12,9,7,8}

Ravioli Toscani al ragù di Chianina € 14

(Handmade ravioli filled with beef served with beef and tomato sauce) ^{7,8,14,4,9}

Fettuccine all'Anatra al profumo di arancia € 14

(Handmade tagliatelle with duck sauce and orange) ^{7,8,14,9}

Carbonara di Carciofi con pecorino & pancetta € 14

(Handmade pasta with artichokes, pecorino, parmesan cheese and bacon) ^{7,8,14,4,9}

Pappardelle al ragù di cinghiale* € 13

(Handmade pappardelle with wild boar sauce) ^{7,8,14,1}

Pici fatti a mano "Cacio & Pepe" € 14

(Handmade pici with creamy cheese and black pepper) ^{7,8,4,9}

Pici fatti a mano con ragù di "Cinta senese" € 15

(Handmade pici with typical local pork sauce) ^{7,8,1,14,9}

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14} Allergeni esposti in sala

Per qualsiasi forma di intolleranza o allergia rivolgersi sempre al personale

Secondi Piatti

Tartare di “Chianina IGP” al profumo di zenzero € 15

(Beef tartare with olive oil, lemon, ginger, salt, pepper, parsley and egg yolk)

Bocconcini di Noce Argentina con olive & pinoli € 18

(Beef from Argentina with olives and pinuts) ^{14,12}

Guancia di manzo brasata al vino rosso con purè di patate € 20

(Cheek beef braised with red wine sauce served with mashed potatoes) ^{1,14,4}

Grigliata mista di Maiale Nero “Macchiaiola Maremmana”

Tomahawk, Salsiccia & Scamerita/Rostinciana € 30

(Mix of grilled local pork raised exclusively with acorns and undergrowth products)

Peposo dell’Impruneta con purè di patate € 20

(Stew beef in a black pepper grains and red wine sauce with mashed potatoes) ^{14,4,7,8}

Bocconcini di cinghiale* con olive & polenta Garfagnina € 20

(Typical dish with wild boar with olives and Local Polenta) ^{1,14,7,8}

Tagliata di “Cinta Senese” con tortino di patate & pancetta € 20

(Grilled pork with potatoes and bacon pie) ^{14,4,7,8,9}

Tagliata di controfiletto con Lardo di Colonnata/Patanegra € 22

(Grilled sirloin with Colonnata bacon or Patangra ham) ¹⁴

Filetto di manzo al pepe rosa & pesto di erbe € 22

(Beef fillet with pink pepper sauce and mix of herbs) ^{14,4}

Dolci fatti in casa (Homemade desserts) € 6 Contorni (Side dishes) € 4/6 Coperto (Cover charge) € 2

* I prodotti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all’origine.

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14} Allergeni esposti in sala

Per qualsiasi forma di intolleranza o allergia rivolgersi sempre al personale