

*Tanta ricerca delle migliori materie prime locali e non  
insieme alla voglia di esaltarle al massimo.  
Questi gli ingredienti della nostra cucina.*

*Chef Sonia Visman e Pietro Cacciatori*

## PRIMAVERA È RINASCITA

50 € a persona

Cipollotto glassato al miele e limone,  
maionese di pinoli e basilico

Siamo al verde!

Ravioli di baccalà, crema di piselli, olive condite e centriolo

Carciofo alla brace, crema di peperoni dolci  
pane croccante e ricotta salata

Cannolo di cioccolato, sorbetto di fragola, crema inglese alla  
vaniglia naturale, estratto di menta

**Tre vini in abbinamento 18 €**

## I CLASSICI

Alcuni dei piatti che più ci rappresentano.

Nati in pochi minuti o frutto di lunghe riflessioni.

Dal 1989 ad oggi.

€ 60 a persona

Involtini di Vitellone Chianino IGP farciti di stufato di baccelli,  
fonduta di pecorino e pepe rosa

Maremmani burro & salvia

Risotto cremoso ai carciofi, menta e agnello alle erbe

Piccione sfumato al Marsala, spezie, fichi caramellati e spinaci

Dolce del pasticciere

*Questo menù viene servito se scelto da almeno 2 persone*

**Quattro vini in abbinamento 28 €**

## APERITIVI

Valdobbiadene Prosecco Superiore 5 €

Franciacorta Saten 6 €

Cocktails classici 7 €

## ANTIPASTI 16 €

Prosciutto & Prosciutto

Il Prosciutto di Cinta Senese di Spannocchia incontra il  
Prosciutto D'Ossvaldo (Cormons-Friuli) con olive moraiolo  
in salamoia e giardiniera al cren

(1-7-9-12)

Cipollotto glassato al miele e limone,  
maionese di pinoli e basilico

(8)

Involtini di Vitellone Chianino IGP farciti di stufato di baccelli,  
fonduta di pecorino e pepe rosa

(1-7)

Battuta al coltello di Vitellone Chianino IGP, insalatina  
di carciofi morello, gelato di Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse"

(3-7)

## PRIMI PIATTI 18 €

Risotto cremoso ai carciofi, menta e agnello alle erbe

(7)

Siamo al verde!

Ravioli di baccalà, crema di piselli, olive condite e centriolo

(1-3-4-7)

Spghettini cotti a risotto con asparagi selvatici  
fonduta di Parmigiano allo Zafferano delle Colline Fiorentine

(1-7-8)

Maremmani burro & salvia

Pasta finissima ripiena con spinaci spadellati e ricotta di capra,  
Parmigiano Vacche Rosse, burro di malga, essenza di salvia

(1-3-7)

## SECONDI PIATTI 25 €

Il Vitellone Chianino IGP, cotto sul fuoco di legna:

La Fiorentina € 75 al Kg. per 2/3 persone

La Costata € 70 al Kg. per 2 persone

La Tagliata con trito di erbe aromatiche in salsa 25 €

(4)

Agnello Pomarancino arrosto profumato al mirto,  
con vignarola di verdure di stagione

(-)

Il Segreto di Cinta Senese alla griglia,  
mostrarda di mirto e sedano rapa al forno

(1-3-7-10)

Baccalà grigliato sui limoni, cece piccino toscano  
cipolla in agrodolce sorbetto di pomodoro

(3-4)

Piccione sfumato al Marsala con spezie, fichi caramellati e spinaci  
(metà 18 € | intero 28 €)

(10-12)

Carciofo alla brace, crema di peperoni dolci  
pane croccante e ricotta salata 18 €

(1-3-5-7-8)

## LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI 16 €

Frutto di un'attenta ricerca in Toscana come in altre regioni.

Solo formaggi a latte crudo, spesso produzioni Bio,  
per mantenere i sapori ed i profumi originali

(7)

Tutto il pane è fatto in casa utilizzando farine di grano e cereali  
antichi macinati a pietra

(1-5-7-8-11)

**Molte delle nostre proposte possono essere senza glutine**

Acqua naturizzata l.0,75 3 €

Caffetteria 3 €

Coperto, Pane di nostra produzione 4 €

e Olio EVO 4 €

Soft drink e birra Menabrea