

*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

I CLASSICI 70 €

Alcuni dei piatti che più ci rappresentano,
nati in pochi minuti o frutto di lunghe riflessioni.

Dal 1989 ad oggi

Millefoglie di baccalà mantecato alla maniera dell'Artusi,
cecina croccante e pomodorini confit

Ravioli al blu del Chianti su passatina tiepida di sedano
e profumo di timo

Taglierini 30 rossi al curry, crocchette di agnello,
verdurine e germogli

Maialino allevato brado arrosto alle erbe aromatiche,
patate al cartoccio e barbabietola in agrodolce

Dolce goloso della Pasticciera
Cinque vini in abbinamento 40 €

LA TRADIZIONE € 60

Pomodori verdi secondo la ricetta di casa Visman
con vino rosso, pinoli e uva

Testaroli al sugo di stracotto di guancia di Chianina IGP
peperoni, scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse

Piccione sfumato al Marsala con spezie,
fichi caramellati e spinaci

Tiramisù

Savoiardo fatto in casa bagnato al caffè,
crema al mascarpone e vaniglia e cioccolato fondente 70%

Quattro vini in abbinamento 30 €

I menù degustazione vengono serviti per almeno 2 persone

APERITIVI

Franciacorta € 7 | Bottiglia € 40

Champagne € 9 | Bottiglia € 55

Cocktails Classici € 8

ANTIPASTI 18 €

Salumi di nostra produzione
di maiale razza Macchiaiola maremmana e Sfiziosità € 20

(-)

Battuta al coltello di Chianina IGP,
fagiolini in agrodolce e gel di lamponi

(12)

Pomodori verdi secondo la ricetta di casa Visman
con vino rosso, pinoli e uva

(1-8-12)

Millefoglie di baccalà mantecato alla maniera dell'Artusi,
cecina croccante e pomodorini confit

(1-3-4-5-7-8)

PRIMI PIATTI 20 €

Risotto al piccione, fegatini saltati vin santo, tagliata di petto e
profumo di menta

(7-9)

Taglierini 30 rossi al curry, crocchette di agnello,
verdurine e germogli

(1-3-9-10)

Testaroli al sugo di stracotto di guancia e peperoni,
scaglie di Parmigiano Reggiano vacche rosse

(1-7-9-12)

Ravioli al blu del Chianti su passatina tiepida di sedano
e profumo di timo

(1-3-7-9)

Spaghetti "Martelli" cotti a risotto con salsa ai pomodorini
datterini, pesto di basilico e stracciatella

(1-7-8)

SECONDI PIATTI € 28

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

-Anatra all'uva-

Petto alla griglia con salsa all'uva e coscio cotto in tegame con
insalata di peperoni al forno

(7)

Maialino allevato brado arrosto alle erbe aromatiche,
patate al cartoccio e barbabietola in agrodolce

(7)

Piccione sfumato al Marsala con spezie,
fichi caramellati e spinaci
(metà 20 € | intero 30 €)

(10-12)

Grigliata mista con maialino di Cinta Senese,
Agnello Pomarancino e Vitellone Chianino
servita con fiori di zucca fritti

Questo piatto viene servito per almeno 2 persone (30 € per persona)

(1-3)

Salmerino dell' Appenino alla brace
con melanzana lunga gratinata

(-)

Fiori di zucca ripieni di carote e ricotta
con zucchine saltate alla menta

€ 20

(3-7)

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI 18 €

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)

Molte delle nostre proposte possono essere senza glutine

Acqua naturizzata l.0,75 3 €

Caffetteria 3 €

Coperto, Pani di nostra produzione
e Olio EVO 4 €

Soft drink e birra Menabrea 4 €

Succhi di frutta bott. L.0,5 5 €