

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

Chef Visman Sonia e Pietro Cacciatori

CLASSICI € 70

Alcuni dei piatti che più ci rappresentano,  
nati in pochi minuti o frutto di lunghe riflessioni, dal 1989 ad oggi.

Sfoglie di pane croccante, broccoli, pesto di pomodori secchi  
e Acciughe del mar Tirreno

Piramidi di pasta fresca ripiene di carciofi,  
fonduta di parmigiano e gota

Risotto al sugo di piccione, fegatini al Vin Santo,  
tagliata di petto e menta

Il Colombaccio  
Interpretazione della ricetta di casa Gori Savellini,  
sfumato al vino bianco con salsa acciugata e verdure grigliate

Dolce goloso del pasticcere

Abbinamento di tre vini a bicchiere € 28

UN PO' € 55

La nostra cucina in breve tra brace, aromi e sapori di casa

Pappardelle semintegrali al ragù di cinghiale  
e salsa docle-forte

Pollo Ficatum farcito con i suoi fegatini,  
cardi e salsa di pomodoro arrosto

Semifreddo al Pan Pepato,  
zuppetta di cachi e rosmarino

Abbinamento di tre vini a bicchiere € 28

I menù degustazione vengono serviti per almeno 2 persone

APERITIVO

Prosecco Superiore Valdobbiadene 6 €  
Champagne 10 €  
Cocktails 8 €

ANTIPASTI € 20

Salumi di Cinta Senese con sott'oli fatti in casa e crostini  
(-)

Selezione di formaggi a latte crudo e Bio con  
composte di frutta fatte in casa  
(7)

Sfoglie di pane croccante, broccoli, pesto di pomodori secchi  
e Acciughe del mar Tirreno  
(1-4)

Battuta al coltello di vitellone chianino con barbabietole marinate,  
maionese di mandorle e cipollotto  
(5-8)

Pollo speziato croccante,  
misticanza di insalate invernali insaporite alla senape  
(1-3-5-8-10)

PRIMI PIATTI € 20

Risotto al sugo di piccione, fegatini al Vin Santo,  
tagliata di petto e menta  
(7-9-12)

Pappardelle semintegrali al ragù di cinghiale  
e salsa docle-forte  
(1-3-8-9)

Piramidi di pasta fresca ripiene di carciofi,  
fonduta di pecorino stagionato, limone e gota  
(1-3-7)

Ravioli di cotechino con lenticchie nere cotte nel coccio  
mantecate all'olio novo e cipolla in agrodolce  
(1-3-10)

SECONDI PIATTI € 30

Vitellone Chianino IGP cotto sul fuoco di legna con verdure grigliate:  
La Fiorentina € 80/Kg per 2/3 persone  
La Costata € 75/Kg per 2 persone

La Tagliata di Chianina con leggera salsa aromatica € 30  
(-)

Il Colombaccio  
Interpretazione della ricetta di casa Gori Savellini,  
sfumato al vino bianco con salsa acciugata e verdure grigliate  
(4-12)

Pollo Ficatum farcito con i suoi fegatini,  
cardi e salsa di pomodoro arrosto  
(-)

Animelle profumate al Vin Santo,  
necci di castagne e mele grigliate  
(8-12)

Baccalà grigliato sui limoni, roveja mantecata e peperoni cruschi  
(3-5)

Carciofo alla brace con crema di zucca,  
pane fritto, peperoni cruschi e ricotta salata € 20  
(1-3-5-7-8)

Molte delle nostre proposte possono essere preparate senza glutine

Tutto il pane è fatto in casa con lievito madre e farine speciali  
(1-5-7-8-11)

Coperto, pane e olio, benvenuto dalla cucina	€ 5
Acqua naturizzata l.0,75	€ 3
Caffetteria	€ 4
Soft drink e birra l 0,33	€ 4
Succhi di frutta l 0,50	€ 5

Le portate condivise saranno maggiorate del 20% del prezzo