

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 1,0,75 € 3

Caffetteria € 4

Soft drink e birra 1 0,33 € 4

Succhi di frutta 1 0,50 € 5

Le portate condivise saranno maggiorate del 20% del prezzo