

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.

Carpaccio di pomodoro bistecca, pesca, senape,
fiori di zucca e sorbetto di sedano

Maremmani burro & salvia
Ravioli di pasta finissima farciti di spinaci spadellati e ricotta di capra,
Parmigiano Vacche Rosse, essenza di salvia

Testaroli al sugo di stracotto di guancia e peperoni
leggermente piccante, scaglie di parmigiano

Piccione sfumato al Marsala con spezie,
fichi caramellati e spinaci

Dolce goloso del pasticcere

Abbinamento di quattro vini a bicchiere € 38

UN PO’ € 55

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

Fagottelli ripieni di melanzana arrosto,
pomodorini all’Aglione della Val di Chiana e pecorino stagionato

Maialino della Montagnola senese arrosto profumato al mirto
e cipolline in agrodolce

Zuppa Inglese
Savoiaro fatto in casa bagnato all’Alkermes,
crema leggera alla vaniglia e cioccolato fondente

Abbinamento di tre vini a bicchiere € 28

I menù degustazione vengono serviti per almeno 2 persone

APERITIVO

Prosecco Superiore Valdobbiadene 6 €
Champagne 10 €
Cocktails 10 €

ANTIPASTI € 20

Salumi artigianali di maiale e cinghiale
con sott’oli fatti in casa e crostini

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

Trota marinata e appena scottata,
tegamaccio di verdure primaverili e pesto di basilico
(1-4-6-7-8)

Carpaccio di pomodoro bistecca, pesca, senape,
fiori di zucca e sorbetto di sedano
(1-3-5-7-10)

-Pane, orto e fantasia-
Quattro tapas golose di stagione € 22
(1-3-4-5-7-8)

PRIMI PIATTI € 20

Risotto con crema di peperoni arrosto profumati al rosmarino,
caprino fresco e noci
(7-8)

-Taglierini al limone-
Limone sotto sale, spuma tiepida di ricotta e
tartar di anatra al dragoncello
(1-3-5-7)

Fagottelli ripieni di melanzana arrosto,
pomodorini all’Aglione della Val di Chiana e pecorino stagionato
(1-3-7-12)

Testaroli al sugo di stracotto di guancia e peperoni
leggermente piccante, scaglie di parmigiano
(1-9-12)

Maremmani burro & salvia
Ravioli di pasta finissima farciti di spinaci spadellati e ricotta di capra,
Parmigiano Vacche Rosse, essenza di salvia
(1-3-7)

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 Vitellone Chianino con leggera salsa aromatica € 30
(-)

Coniglio cotto in “arrosto morto”
con carota all’arancia gratinata
(11)

Maialino della Montagnola senese arrosto profumato al mirto
e cipolline in agrodolce
(7-12)

Spiedo di agnello Pomarancino, cipollotto e peperoni
servito con caponata di melanzane
(1-5-8-9-12)

Piccione sfumato al Marsala con spezie,
fichi caramellati e spinaci
(Metà € 22 | Intero 32 €)
(10-12)

Baccalà grigliato sui limoni,
pesto di rucola e salsa di datterini arrosto
(4-8)

Melanzana arrostita e frita,
crema di mandorle, pesto di menta e pomodorini confit €22
(1-3-5-7-8-11)

Molte delle nostre proposte possono essere preparate senza glutine
Tutto il pane è fatto in casa con lievito madre e farine di qualità
(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