

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

Bottoni di pasta fresca ripieni di pecorino fresco,
crema di cipolle di Certaldo, timo e tartufo estivo

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 cinque vini a bicchiere € 40

UN PO’ € 55

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

Risotto alla Zafferano del Chianti,
limone fermentato e peperone al bbq

Maialino grigio maremmano arrosto con zenzero in agrodolce
e millefoglie di verdure, pecorino e pane carasau

TiramiSù
Savoiaro fatto in casa bagnato al caffè,
crema soffice al mascarpone e vaniglia, cioccolato fondente 70%

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 nostra produzione
olive e giardiniera di verdure fatta in casa
(-)
Selezione di formaggi a latte crudo e Bio con
composte di frutta fatte in casa
(7)
Petto d’anatra affumicato,
cocomero marinato nel vino rosso e pepe Timut
(12)
Trotta marinata e appena scottata,
zucchine, zenzero e ricotta
(3-4-6-7)
Carpaccio di pomodoro bistecca, pesca, senape,
fiori di zucca e sorbetto di sedano
(1-3-5-7-10)

PRIMI PIATTI € 20

Risotto allo Zafferano del Chianti,
limone fermentato e peperone al bbq
(4-7-12)

Taglierini 30 rossi al ragù tradizionale di pollo
e cibreo di rigaglie
(1-3-7-9-12)

Tortelli ripieni di melanzane grigliate,
pomodorini all’Aglione della Val di Chiana e pecorino stagionato
(1-3-7-11)

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

Bottoni di pasta fresca ripieni di pecorino toscano,
crema di cipolle di Certaldo, timo e tartufo estivo
(1-3-7-12)

SECONDI PIATTI € 30

Vitellone Chianino IGP cotto sul fuoco di legna con verdure grigliate:
La Fiorentina € 75/Kg per 2/3 persone
La Costata € 70/Kg per 2 persone
La Tagliata con leggera salsa aromatica € 30
(-)

Maialino grigio maremmano arrosto con zenzero in agrodolce
e millefoglie di verdure, pecorino e pane Carasau
(1-7)

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

Pollo Ficatum “semplicemente” alla griglia,
fiori di zucca fritti e patate alla griglia
Questo piatto viene servito per 2 persone (30 € per persona)
(1-3-5)

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

Baccalà grigliato sui limoni con salsa mediterranea
di pomodorini, origano, capperi e olive
(4-5)

Crocchette di farro, curcuma e zucchine
con caponata di melanzane e salsa al rafano € 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