

*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.

Baccalà marinato con asparagi, patè di fegato di baccalà
e crema di parmigiano e zafferano

Maremmani burro & salvia

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

Maialino arrosto profumato al mirto,
zenzero in agrodolce e carota gratinata

Dessert goloso del Pasticcere

Cinque vini in abbinamento 40 €

INTENSITA' 60 €

I sapori più decisi, intensi e a volte difficili da trovare

Salumi di nostra produzione
di maiale razza Macchiaiola maremmana e Sfizziosità

Pici "appiciati a mano" al sugo di digiune d'Agnello
e scaglie di pecorino stagionato

Piccione sfumato al Marsala con spezie,
fichi caramellati e spinaci

Dolce, ma non troppo!

Quattro vini in abbinamento 30 €

I menù degustazione vengono serviti per almeno 2 persone

APERITIVI

Valdobbiadene Prosecco Superiore 5 €

Champagne 9 € | Bottiglia 55 €

Cocktails 7 €

ANTIPASTI 16 €

Salumi di nostra produzione
di maiale razza Macchiaiola maremmana e Sfizziosità 18 €

(-)

Taco di castagne e trota del casentino affumicata,
porri stufati, rafano e radicchi di campo

(1-4-5-7-8)

Involentini di Vitellone Chianino IGP farciti di stufato di baccelli,
fonduta di pecorino e pepe rosa

(1-7)

Baccalà marinato con asparagi, patè di fegato di baccalà
e crema di parmigiano e zafferano

(1-4-7)

PRIMI PIATTI 20 €

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

(7-9)

Pici "appiciati a mano" al sugo di digiune d'Agnello
e scaglie di pecorino stagionato

(1-7-9-12)

Tortellini ripieni di trota, panna di mandorle,
essenza di abete e limone confit

(1-3-4-11)

Maremmani burro & salvia

Pasta finissima ripiena con spinaci spadellati e ricotta di capra,
Parmigiano Vacche Rosse, burro di malga, essenza di salvia

(1-3-7)

Spaghetti risottati agli asparagi,
fonduta di parmigiano e zafferano delle colline fiorentine

(1-7-8)

Taglierini "30 rossi" al sugo di lumache,
vignarola con primizie di stagione e crema di piselli

(1-3-9-12)

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

Quaglia arrosto alla birra e lemograss,
agretti saltati e chips di patate

(1-5-8-12)

Maialino arrosto profumato al mirto,
zenzero in agrodolce e carota gratinata

(-)

Piccione sfumato al Marsala con spezie,
fichi caramellati e spinaci

(metà 20 € | intero 30 €)

(10-12)

Bocconcini di agnello Pomarancino allo zafferano
con millefoglie di pane carasau verdure e pecorino

(1-7)

Uovo poché con insalata di asparagi e tamarindo,
Parmigiano croccante 18€

(3-7)

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI 16 €

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)

Tutto il pane è fatto in casa utilizzando farine di grano
e cereali antichi macinati a pietra

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 €