

*\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.

Battuta al coltello di Vitellone Chianino IGP,
pomodorini conditi alla marinara
e maionese all'aglione della Val di Chiana

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

Pici fatti in casa al sugo di digiune d'agnello profumate al limone

Piccione sfumato al Marsala con spezie,
fichi caramellati e spinaci

Dolce goloso del pasticciere

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 peposo di cinghiale,
vignarola di verdure primaverili e salsa cacio & pepe

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 8 €

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 baccalà marinato con asparagi
e fonduta di Parmigiano e zafferano
(4-5-7)

Battuta al coltello di Vitellone Chianino IGP,
pomodorini conditi alla marinara e maionese all'aglione della Val di Chiana
(3-4-5-10)

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 peposo di cinghiale,
vignarola di verdure primaverili e salsa cacio & pepe
(1-3-7-12)

Pici fatti in casa al sugo di digiune d'agnello profumate al limone
(1-7-9)

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)

-Agnello Pomarancino-
Arrosto con aromi e zucchine grigliate alla menta
& crocchetta con cuore fondente di pecorino
(1-5-7)

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

Salmerino dell'Appennino scottato alla griglia
con crema di piselli, vignarola e germogli
(4)

Carciofo morello fritto, limone,
finocchietto selvatico e pecorino toscano stagionato € 22
(1-3-5-7-8-10)

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