

*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.

Cipolla cotta sotto cenere farcita di gelato al pecorino,
hummus di ceci e acciughe del Mar Ligure

-Siamo al verde-

Ravioli di Baccalà, crema di piselli,
olive condite e cetriolo marinato

Risotto mantecato al pecorino di fossa, spezie del Pan Pepato,
limone candito e soppressata

Cinghialeto chiantigiano arrosto profumato al mirto,
corbezzole e sformatino di rape

Dolce goloso del pasticciere

UN PO' € 50

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

Pici "appiciati a mano" al sugo di capriolo
e scaglie di pecorino toscano

Il Colombaccio

Interpretazione della ricetta di casa Gori Savellini,
sfumato al vino bianco con salsa acciugata e verdure grigliate

Cannolo croccante farcito di mousse al pralinato di nocciole
e pere caramellate alla vaniglia

I menù degustazione vengono serviti per almeno 2 persone

APERITIVO

Prosecco Valdobbiadene 5 €

Champagne 9 €

Classic cocktails 8 €

ANTIPASTI € 18

Salumi di nostra produzione lavorati secondo tradizione
di Macchiaiola Maremmana e sfiziosità € 20

(-)

Cipolla cotta sotto cenere farcita di gelato al pecorino,
hummus di ceci e acciughe dei Pescatori di Camogli

(4-5-7)

Battuta al coltello di Vitellone Chianino IGP,
zabaione salato alle nocciole e tartufo Marzuolo

(3-8)

"Goi cuon Toscano"

Anguilla di Orbetello, radicchi, asparagi e salsa di mandorle

(3-4-6-7-8)

PRIMI PIATTI € 20

Risotto Carnaroli mantecato al pecorino di fossa,
spezie del Pan Pepato, limone candito e soprassata

(7)

Pici "appiciati a mano" al sugo di capriolo
e scaglie di pecorino toscano

(1-3-7-9-12)

-Siamo al verde-

Ravioli di Baccalà, crema di piselli,
olive condite e cetriolo marinato

(1-3-4-5-7)

Gnocchi di patate e zafferano con sugo di musetto
di Vitellone Chianino e carciofi croccanti

(1-3-5-7-9)

Taglierini "30 rossi" al tartufo Marzuolo e profumo di timo

(1-3-7)

SECONDI PIATTI € 28

Il 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 trito di erbe aromatiche in salsa € 28

Cinghialeto chiantigiano arrosto profumato al mirto,
corbezzole e sformatino di rape

(3-7)

Il Colombaccio

Interpretazione della ricetta di casa Gori Savellini,
sfumato al vino bianco con salsa acciugata e verdure grigliate

(4-12)

Segreto di Cinta Senese alla griglia, cavolo nero tostato
mostarda di mandarino purea sedano rapa

(7-10)

Agnello pomarancino arrosto con vignarola
di verdure primaverili

()

Carciofo alla brace con crema di zucca,
pane fritto e ricotta salata € 18

(1-3-5-7-8)

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI € 18

Frutto di un'attenta ricerca in Toscana ed in altre regioni,
solo formaggi a latte crudo e Bio,
per mantenere i sapori originali.

(7)

Molte delle nostre proposte possono essere preparate senza glutine

Acqua naturizzata l.0,75 € 3

Caffetteria € 3

Coperto, pane e olio € 4

Soft drink e birra l 0,33 € 4

Succhi di frutta l 0,50 € 5