

*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.

Tacos di castagne con trota affumicata, porri stufati,  
radicchi e salsa al rafano

Gnocchi di patate con cuore fondente di pecorino,  
piselli, vignarola primaverile e puntarelle

Tortellini ripieni con arrosto di cinghiale, burro nocciola e tartufo

Piccione sfumato al Marsala con spezie,  
fichi caramellati e spinaci

Dolce goloso del pasticciere

*Abbinamento di cinque vini a bicchiere € 40*

### UN PO' € 55

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

Spaghetti Martelli risottati con asparagi selvatici,  
pinoli e fonduta di Parmigiano e zafferano

Peposo di guancia di Vitellone con radicchio tardivo  
e patata cotta sotto cenere

Zuccotto Toscano farcito di ricotta &  
Zabaione profumato al Vin Santo

*Abbinamento di tre vini a bicchiere € 25*

I menù degustazione vengono serviti per almeno 2 persone

### APERITIVO

Prosecco Superiore Valdobbiadene 6 €

Champagne 10 €

Cocktails 8 €

### ANTIPASTI € 18

Prosciutto & Prosciutto

Prosciutto di Macchiaiola maremmana con olive  
Prosciutto D'Osvaldo (Cormons) con giardiniera al cren € 20  
(1-3-5-7-8-9)

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

Battuta al coltello di Vitellone Chianino con gelato al parmigiano,  
insalata di carciofi e salsa al prezzemolo, menta e limone € 20  
(3-5-7)

Tacos di castagne con trota affumicata, porri stufati,  
radicchi e salsa al rafano  
(1-4-5-7-8)

Cipollotto di Tropea glassato al miele & limone,  
maionese di pinoli e basilico  
(5-8)

### PRIMI PIATTI € 20

Risotto alle erbe selvatiche mantecato all'olio del Chianti classico,  
mandorle e anguilla alla brace  
(4-5-7-8)

Spaghetti "Martelli" risottati con asparagi selvatici,  
pinoli e fonduta di Parmigiano e zafferano  
(1-7-8)

Pappardelle al ragù di anatra e scaglie di pecorino stagionato  
(1-3-7-9-12)

Tortellini ripieni con arrosto di cinghiale, burro nocciola e tartufo  
(1-3-7-9-12)

Gnocchi di patate con cuore fondente di pecorino fresco,  
piselli, vignarola primaverile e puntarelle  
(1-3-7)

### SECONDI PIATTI € 28

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

Tagliata di Chianina alla griglia con leggera salsa aromatica e verdure € 28  
(-)

Coniglio in-finocchiato  
Arrosto e farcito del suo fegatino, rosmarino e Finocchiona Toscana con  
vignarola di verdure primaverili  
(1-7)

Piccione sfumato al Marsala con spezie,  
fichi caramellati e spinaci  
(Metà € 20 | Intero 30 €)  
(10-12)

Peposo di guancia di Vitellone con radicchio tardivo  
e patata cotta sotto cenere  
(7-12)

Bocconcini di Agnello Pomarancino allo zafferano del Chianti  
con fagioli all'uccelletto  
(-)

Uovo pochè con insalata d'asparagi e salsa al tamarindo € 18  
(3-7)

**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