

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

Spaghetti risottati agli asparagi di bosco
con fonduta di parmigiano e zafferano

Ravioli di pasta di ricotta ripieni di ortiche
con ragù grosso di Cinta Senese

Piccione sfumato al Marsala con spezie,
fichi caramellati e spinaci

Dolce goloso del pasticcere

Abbinamento di tre vini a bicchiere € 28

UN PO’ € 55

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

Pici appiciati a mano
con il tradizionale sugo di nana battuto a coltello

Scottiglia di carni pregiate servita
con misticanza di verdure cotte sotto cenere

Savarain bagnato all’ Alkermes di Firenze,
gelato di ricotta di pecora e frutti rossi

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 Cinta Senese con sott’oli fatti in casa e crostini
(-)

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

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

Sfogliata tiepida alle erbe di campo,
crema di caprino ed erba cipollina
(1-3-7-11)

Battuta a coltello di vitellone Chianino,
uova di quaglia e tartufo Marzolo
(3)

PRIMI PIATTI € 20

Risotto ai carciofi Morelli,
agnello alle erbe aromatiche e menta
(7)

Spaghetti risottati agli asparagi di bosco
con fonduta di parmigiano e zafferano
(1-7-8)

Fagottelli ripieni con peposo di cinghiale,
vignarola di verdure primaverili e pecorino toscano
(1-3-7)

Pici appiciati a mano
con il tradizionale sugo di nana battuto a coltello
(1-9-12)

Ravioli di pasta di ricotta ripieni di ortiche
con ragù grosso di Cinta Senese
(3-7-9-12)

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 Chianina con leggera salsa aromatica € 30
(-)

Scottiglia di carni pregiate servita
con misticanza di verdure cotte sotto cenere
- Servita per minimo 2 persone-
(1-9)

Maialino della Montagnola senese allevato brado arrosto,
zenzero in agrodolce e verdure al cartoccio
(12)

Agnello Pomarancino arrosto profumato al mirto
millefoglie di pane carasau, pecorino e verdure
(1-7-12)

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