

*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

TARTUFO MARZOLO 45 €

Il percorso che seguirà omaggia il Tartufo Marzolo, reperibile
solamente in Primavera anche nei boschi di Castellina in Chianti

Ravioli di pecorino, vellutata di cipolla rosata
e Tartufo Marzolo

Battuta al coltello di Chianina IGP, zabaione alle nocciole, tartufo
Marzolo e fonduta di Parmigiano

Bavarese allo yogurt, biscotto morbido, composta di fragole,
gelato alla menta e meringhette

Tre vini in abbinamento 20 €

I CLASSICI € 60

Alcuni dei piatti che più ci rappresentano.
Nati in pochi minuti o frutto di lunghe riflessioni.
Dal 1989 ad oggi.

Cipollotto glassato al miele e limone,
maionese di pinoli e basilico

Risotto carnaroli al piccione con fegatino flambato al Vin Santo
e tagliata di petto

Il Maialino di Cinta Senese
(allevato brado e bio dall'Az. agr. Spannocchia)
Il filetto arrosto profumato al mirto, crema di fave
e insalatine di campo

Dolce del pasticciere

Quattro vini in abbinamento 28 €

APERITIVI

Franciacorta Saten 6 €

Sheperd dry

(Liquore del pastore, Gin, Martini dry, limone) 7 €

“Il Chiantigiano” Gin Tonic

(Senensis Gin, Mediterranean Tonic Water, limone e salvia) 7 €

ANTIPASTI 16 €

Prosciutto & Prosciutto

Il Prosciutto di Cinta Senese incontra il Prosciutto D'Ossvaldo
(Cormons-Friuli) con olive moraiolo e giardiniera al cren

(1-7-9)

Sfoglie di pane, broccoli e acciughe del Mar Ligure
con pesto di pomodori secchi

(1-4-5-8)

Cipollotto glassato al miele e limone,
maionese di pinoli e basilico

(8)

Battuta al coltello di Chianina IGP, zabaione alle nocciole, tartufo

Marzolo e fonduta di Parmigiano

(3-7-8)

“Anguilla sfumata di Orbetello” alla griglia, cavolfiore

insalatina di campo

(1-4-5-8)

PRIMI PIATTI 18 €

Risotto carnaroli al piccione con fegatino flambato al Vin Santo
e tagliata di petto

(7-9-12)

Spaghettoni cotti a risotto con asparagi selvatici su fonduta di
Parmigiano allo Zafferano delle Colline Fiorentine

(1-7-8)

Ravioli di pecorino, vellutata di cipolla rosata
e Tartufo Marzolo

(1-3-7)

Pici appiciati a mano al sugo di anatra
uva, arancia e mandorla

(1-8-9-12)

Gnocchetti gialli di patate e Zafferano al sugo di musetto di
Vitellone Chianino IGP, sfoglie di carciofi croccanti e scaglie
di Parmigiano

(1-3-5-7-9-12)

SECONDI PIATTI 25 €

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 25 €

(1-4-5)

Piccione sfumato al Marsala, spinaci, spezie e fichi caramellati

(10-12)

L'Agnello Pomarancino

arrosto allo zafferano, carciofo grigliato farcito di parti povere

(1-5-7-12)

Il Maialino di Cinta Senese

(allevato brado e bio dall'Az. agr. Spannocchia)

Il filetto arrosto profumato al mirto, crema di fave
e insalatine di campo

(1)

Il Carciofo alla brace, vellutata peperoni dolci,
pane croccante e ricotta salata 18 €

(1-5-7)

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

(1-5-7-8-11)

Molte delle nostre proposte possono essere senza glutine

Acqua naturizzata l.0,75 3 €

Caffetteria 3 €

Coperto, pane di nostra produzione e olio 3 €

