

*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,  
radicchio e salsa al rafano

-Siamo al verde-

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

Risotto ai carciofi morelli, menta e  
agnello alle erbe aromatiche

Piccione sfumato al Marsala con spezie,  
fichi caramellati e spinaci

Dolce goloso del pasticciere

Abbinamento di cinque vini a bicchiere € 35

### UN PO' € 50

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

Spaghetti risottati agli asparagi selvatici,  
pinoli e salsa di Parmigiano e zafferano

Rollè di pollo alla cacciatora con  
zucchine alle erbe aromatiche e chips di patate

Cannolo croccante farcito di sorbetto alle fragole,  
crema inglese alla vaniglia ed essenza di menta

Abbinamento di tre vini a bicchiere € 20

I menù degustazione vengono serviti per almeno 2 persone

### APERITIVO

Prosecco Valdobbiadene 5 €

Champagne 9 €

Cocktails 8 €

### ANTIPASTI € 18

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

(-)

Cipollotto di Tropea glassato al miele & limone,  
salsa di pinoli e basilico

(5-8)

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

(1-4-5-7-8)

Involtini di lampredotto farciti di spuma di parmigiano  
crema di peperoni rossi e salsa verde

(3-4-7)

Selezione di formaggi a latte crudo e Bio con composte fatte in casa

(7)

### PRIMI PIATTI € 20

Risotto ai carciofi morelli, menta e  
agnello alle erbe aromatiche

(7)

Spaghetti risottati agli asparagi selvatici,  
pinoli e salsa di Parmigiano e zafferano

(1-7-8)

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

(1-7-9-12)

-Siamo al verde-

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

(1-3-4-7)

Taglierini 30 rossi al sugo di chioccioline,  
vignarola con primizie di stagione e briciole di pane

(1-3-7-9)

### 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

La Tagliata con trito di erbe aromatiche in salsa € 28

Rollè di pollo alla cacciatora con  
zucchine alle erbe aromatiche e chips di patate  
(5-8)

Piccione sfumato al Marsala con spezie,  
fichi caramellati e spinaci

(Metà € 20 | Intero 30 €)

(10-12)

Segreto di Cinta Senese alla griglia alle erbe aromatiche,  
mostarda di mandarini ed erbe di campo saltate

(-)

Agnello pomarancino arrosto con Vignarola  
di verdure primaverili e stuzzichino di parti povere

(1)

Salmerino dell'Appennino alla griglia, salsa allo yogurt  
e carciofi spadellati alla menta

(7)

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

(1-3-5-7-8)

**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)

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