

*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.

Il cibreo tradizionale di rigaglie di pollo al Vin Santo
con sformatino di porri e porri croccanti

Risotto ai funghi porcini cotti & crudi,
rafano e prezzemolo

Fagottelli ripieni di peposo di cinghiale, cipolle caramellate
e spuma tiepida di pecorino

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

Gnudi di ricotta e spinaci gratinati con
crema di zucca, pecorino e pepe Timut

-Anatra all'uva-
Petto alla griglia con salsa all'uva, e coscio cotto in tegame
con insalata di peperoni al forno

Dolce goloso del pasticciere

Abbinamento di tre vini a bicchiere € 25

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 Cinta Senese e sfiziosità € 20

(-)

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

(7)

“Condito” del Chianti con giardiniera di verdure,
salsa verde e maionese all'olio Evo

(3-4-5-9-10-12)

Il cibreo tradizionale di rigaglie di pollo al Vin Santo
con sformatino di porri e porri croccanti

(1-3-5-7-12)

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

(5-8)

PRIMI PIATTI € 20

Risotto ai funghi porcini cotti & crudi,
rafano e prezzemolo

(1-5-7-8)

Fagottelli ripieni di peposo di cinghiale, cipolle caramellate
e spuma tiepida di pecorino

(1-3-7-12)

Pappardelle semi-integrali al sugo tradizionale di nana
e more di rovo

(1-3-9-12)

Mezzelune croccanti ripiene di coniglio, il suo fondo
salsa agrodolce di carota e bietola saltata

(1-3-12)

Gnudi di ricotta e spinaci gratinati con
crema di zucca, pecorino e pepe Timut

(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

La Tagliata con trito di erbe aromatiche in salsa € 28

Carrè di cinghiale Chiantigiano arrosto con fungo porcino
alla griglia e purea di sedano rapa

(7)

Piccione sfumato al Marsala con spezie,
fichi caramellati e spinaci

(Metà € 20 | Intero 30 €)

(10-12)

Vitellone Chianino IGP marinato e appena scottato,
insalata di radici invernali e melagrana

(5)

Coniglio in-finocchiato:

Arrosto e farcito con fegatini, rosmarino e Finocchiona Toscana
con carota gratinata al sesamo

(1-7-11)

-Anatra all'uva-

Petto alla griglia con salsa all'uva, e coscio cotto in tegame
con insalata di peperoni al forno

(12)

Verdure di stagione alla griglia con Caprino fresco timo e noci € 18

(7-8)

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

Molte delle nostre proposte possono essere preparate senza glutine