

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.

Sandwich di pane di mais e patè di fegatini, cioccolato fondente,
caramello di cipolla e insalatina di campo

Risotto ai funghi porcini cotti & crudi,
salsa al rafano e prezzemolo

Fagottelli ripieni di peposo,
cipolle caramellate e passatina di fagioli toscanelli

Piccione sfumato al Marsala con spezie,
fichi caramellati e spinaci

Dolce goloso del pasticcere

Abbinamento di cinque vini a bicchiere € 40

UN PO’ € 55

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

Gnocchi “ricci” di castagne al ragù toscano
e finferli

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

Tiramisù
Savoiaro fatto in casa bagnato al caffè,
crema soffice al mascarpone e vaniglia, cioccolato fondente 70%

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
olive e sott’oli fatti in casa
(-)

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

Tartar di vitellone Chianino con funghi freschi di stagione,
nepitella e fonduta tiepida di parmigiano vacche rosse
(3-5-7-8)

Sandwich di pane di mais e patè di fegatini, cioccolato fondente,
caramello di cipolla e insalatina di campo
(1-3-7)

Cipolla di Certaldo cotta sotto cenere, gelato al pecorino,
acciughe del Mar Tirreno e hummus di ceci
(4-5-7-8)

PRIMI PIATTI € 20

Risotto ai funghi porcini cotti & crudi,
salsa al rafano e prezzemolo
(1-5-7)

Fagottelli ripieni di peposo,
cipolle caramellate e passatina di fagioli toscanelli
(1-3-7-12)

Pici fatti a mano al sugo tradizionale di piccione
(1-9)

Ravioli piastrati ripieni di zucca e pistacchi,
crema di porri arrosto
(1-3-10-11)

Gnocchi “ricci” di castagne al ragù toscano
e finferli
(1-3-7-8-9)

SECONDI PIATTI € 30

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 di Chianina con leggera salsa aromatica € 30
(-)

-Germano all’uva-
Petto alla griglia con salsa all’uva, e coscio cotto in tegame
con insalata di peperoni al forno 32€
(-)

Agnello profumato al mirto con vellutata
di zafferano e scarola saltata
(1-7-8)

Piccione sfumato al Marsala con spezie,
fichi caramellati e spinaci
(Metà € 22 | Intero 32 €)
(10-12)

Pollo Ficatum “semplicemente” alla griglia,
cavolfiore fritto e patate alla griglia
Questo piatto viene servito per 2 persone (30 € per persona)
(1-3-5)

Lombatina di cinghiale arrosto
purè di sedano rapa e friggiteli
(1-5-7)

Fungo porcino al cartoccio in foglia di vite,
intingolo al rafano € 20
(1-5)

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