

ANTIPASTI

Salume del giorno 12,00 €
Cold cut of the day



⁽¹⁾⁽³⁾Acciughe sotto pesto con crostini di pane 10,00 €
Anchovies with parsley and garlic pesto served with toasted bread

⁽¹⁾⁽⁴⁾Fegatini di vitello al vin santo e pan co' santi 10,00 €
Veal liver and "pan co' santi" crostini

⁽¹⁾⁽³⁾Crostone di soppressata e pecorino di Pienza 10,00 €
Soppressata crostone with pecorino cheese

⁽³⁾Tartare di manzo, tartufo scorzone e parmigiano 18,00 €
Beef tartare black truffle and parmigiano cheese



PRIMI

⁽¹⁾Pici fatti a mano all'aglione 14,00 €
Hand made picci pasta with aglione garlic and tomato sauce



⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁵⁾Pappardelle fatte a mano al ragù toscano 14,00 €
Hand made pappardelle pasta with tuscan meat ragù and tomato sauce

⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾Tagliolini all'erborinato, zafferano della Val d'Orcia, grappa e noci 16,00 €
Tagliolini pasta with blue cheese, saffron and walnuts



⁽¹⁾⁽³⁾Tagliolini al tartufo scorzone 18,00 €
Tagliolini pasta with black truffle



Crema di zucca con porcini e tartufo uncinato 14,00 €
Pumpkin cream with porcini mushrooms and black truffle



SECONDI

Fiorentina per 100 gr 7,00 € T-Bone Steak	
Capocollo di Cinta Senese alla griglia 16,00 € Cinta senese pork grilled	
Tagliata di controfiletto di manzo 22,00 € Sirloin Beef steak Aggiunta di tartufo scorzone +5,00 € Add black truffle on top	
Filetto di maiale di cinta senese avvolto nel guanciale e alloro 18,00 € Cinta Senese pork fillet wrapped in bacon and bay leaves	
Pepero di vitello 24,00 € Stew veal with red wine and black peppercorn	

CONTORNI



Patate al forno / Roast potatoes 6,00 €
Bietole / Chard 6,00 €
Spinaci / Spinach 6,00 €
Verza alle mele e uvetta/ Cabbage with apples and raisins 6,00 €

Coperto / Cover charge € 2,50

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Tabella Allergeni

1: Cereali contiene Glutine 2: Uova 3: Latte e derivati 4: Frutta a guscio 5: Sedano



Senza Glutine



Vegetariano

SELEZIONE DI FORMAGGI DA FINE PASTO

Pecorino Croccolo 10,00 €

⁽³⁾Pecorino stagionato in grotta oltre 12 mesi

Maledetto Toscano “Riserva Speciale” 12,00 €

⁽³⁾Pecorino riserva affinato 24 mesi, affumicato al tabacco Kentucky del sigaro toscano

Caprone Riserva 10,00 €

⁽³⁾Formaggio di puro latte caprino affinato 12 mesi

BRIAcacio 12,00 €

⁽³⁾Erborinato da latte vaccino, affinato all’uvette in bagna alcolica

DOLCI FATTI IN CASA

(2)(3)(4) Tortino al cioccolato con il cuore caldo e lamponi 7,00 €
Chocolate flan with red fruits

(1)(2)(3) Torta sbriciolona del giorno 6,00 €
Crumble cake of the day

(1)(2)(3)(4) Cantucci artigianali e Vin Santo 6,00 €
Handcrafted cantucci and Vin Santo

(4) Panforte senese fatto in casa 7,00 €
Home made Panforte



Pere cotte all'orcina 7,00
Baked pears in valdorcina red wine

FORMAGGI DA DESSERT

La Gola 12,00 €
(3) Erborinato di bufalina affinato allo cherry, amarene candite e ricoperto di cioccolato fondente, fava tonka e nibs di cacao

La Castana 12,00 €
(3) Erborinato di latte vaccino crudo, affinato al rum, cacao e marron glaces