

Antipasti - Starters

<u>Pappa al pomodoro con cuore di ricotta e basilico</u> <i>Tomato soup, olive oil, fresh basil, ricotta cheese</i>	9,00
<u>Tagliere di cinta senese di Spannocchia</u> <i>Cold cuts platter "cinta senese" spannocchia farm and bruschetta</i>	14,00
<u>Cecina espressa con acciuga alla senese,</u> <u>stracciatella e pomodorini</u> <i>Chickpeas flour pie "Cecina" anchovies, stracciatella cheese, tomato confit</i>	10,00
<u>Crostone di pane Verna con fegatini di pollo</u> <u>e Vin Santo di Dievole</u> <i>Toasted Verna bread, chicken liver hand cut, Dievole Vin Santo</i>	9,00
<u>Tortino di pecorino di Pienza e tartufo estivo</u> <i>Pie of pecorino Pienza cheese, summer black truffle</i>	10,00
<u>Battuta di manzo al coltello</u> <i>Raw beef tartare hand cut, vegetable, home made mayonnaise</i>	12,00

Primi Piatti - First Dishes

<u>"Pasta fresca fatta a mano di nostra produzione"</u> <i>"Fresh pasta home made"</i>	
<u>Gnocchi di patate rosse con rigatino,</u> <u>formaggio e briciole di pane</u> <i>Potatoes gnocchi, spannocchia rigatino, pecorino cheese, bread crumbs</i>	10,00
<u>Tagliatelle con coniglio nostrale</u> <u>e tartufo delle crete senesi</u> <i>Egg tagliatelle, rabbit ragout, black crete senesi truffle</i>	12,00
<u>Pici al ragù di chianina</u> <i>Pici with chianina ragout</i>	10,00
<u>"Pasta trafilata artigianale di grano duro"</u> <i>"Artigianal wheat pasta"</i>	
<u>Spaghettoni freddi Val di Chiana con acqua</u> <u>di pomodoro, melanzana alla brace e dragonecello</u> <i>Cold spaghettoni, tomato extract, grilled eggplant, dragoncello</i>	10,00
<u>Fusilloni Val d'Orcia</u> <u>con anatra al coltello e Vin Santo</u> <i>Val d'Orcia fusillone, hand cut duck, Vin Santo</i>	12,00
<u>Risotto acquerello 7 anni con stracciatella</u> <u>del Mugello, gambero rosso e lime</u> <i>Risotto acquerello 7 years, fresh stracciatella cheese, red prawns, lime</i>	14,00

Secondi Piatti - Main Course

<u>Trancio di scottona croccante</u> <u>con peperone, bietola e limone</u> <i>Crispy "scottona" beef, red sweet pepper, chard, lemon</i>	18,00
<u>Tagliata di manzo al naturale</u> <i>Sliced beef, Volterra salt, olive oil</i>	16,00
<u>Galletto fresco nostrale al mattone</u> <u>con erbe aromatiche e cipollotto</u> <i>Grilled cockerel, aromatic herbs, spring onion</i>	14,00
<u>Maialino arrosto con rabarbaro candito e finocchi</u> <i>Roast suckling pig, rhubarb, fennel</i>	16,00
<u>Tempura di baccalà con anguria e guacamole</u> <i>Tempura cod fish, watermelon, guacamole</i>	14,00
<u>Filetto da lombata con lardo di cinta senese,</u> <u>riduzione di Chianti al miele e tartufo estivo</u> <i>Fillet steak, lard, Chianti sauce, black truffle</i>	25,00

Contorni - Side Dishes

<u>Patate al forno</u> <i>Roast potatoes</i>	4,00
<u>Insalata mista</u> <i>Mix salad</i>	4,00
<u>Fagioli zolfini al fiasco</u> <i>Zolfini beans</i>	6,00

*Non perdetevi
la Fiorentina*

