



PRALINE di CINGHIALE

LE CLASSICHE POLPETTINE DELLA NONNA DIVENTANO I NOSTRI FERRERO ROCHER DI SELVAGGINA...

WILD-BOAR MEATBALLS WITH FRIED VEGETABLES AND FRESH GARLIC TOMATO SAUCE

12,00

TAGLIERE di SALUMI della CINTA SENESE BRADA

DIRETTAMENTE DAL PRODUTTORE UNA PROPOSTA DI PRODOTTI SUPER A MARCHIO DOP!

IL TAGLIERE è PER DUE PERSONE...

COLD MEATS SELECTION OF THE LOCAL SIENNESE AREA, ENOUGH FOR TWO PEOPLE

19,00

TAVOLOZZA di PECORINI a KM ZERO

UNA PICCOLA MA RAPPRESENTATIVA SELEZIONE DEI MIGLIORI PECORINI DEL TERRITORIO ACCOMPAGNATI DA COMPOSTE E CONFETTURE DI NOSTRA PRODUZIONE, MIELE LOCALE E NOCI. IL TAGLIERE È PER DUE PERSONE

SELECTION OF LOCAL TYPICAL PECORINO CHEESE WITH MUSTARD, HONEY AND WALNUTS

16,00

CROSTINI MISTI TOSCANI " FAI DA TE "

PANE COMUNE LEGGERMENTE TOSTATO ACCOMPAGNATO DAI CONDIMENTI POPOLARI CHE HANNO RESO CELEBRE IL CROSTINO TOSCANO IN TUTTO IL MONDO, LE SALSE IN ACCOMPAGNAMENTO SONO:

POMODORO ALL'AGLIONE, FEGATINI DI POLLO AL VINSANTO E OLIO EVO LOCALE D'ANNATA 2025

HOT MIXED TOAST CROSTINI "DO IT YOURSELF": TOMATO, CHICKEN LIVERS AND LOCAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

8,00

OVETTO al TARTUFO NERO

UOVO LEGGERMENTE MORBIDO SERVITO SU CREMA DI PATATE E ABBONDANTI SCAGLIETTE DI TARTUFO FRESCO...

UN PIATTO RAFFINATO E SEMPLICE, RADICATO CON FERMEZZA NEI SAPORI DELLA TERRA CHE RAPPRESENTA...

FRIED EGG WITH LOCAL FRESH BLACK TRUFFLE AND CREAM OF POTATOES

12,00

LA PAPPA al POMODORO

UN PIATTO POVERO CAMPAGNOLO DELL'ANTICA TRADIZIONE CULINARIA TOSCANA:

PANE RAFFERMO, POMODORO, AGLIO, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE E TANTISSIMO AMORE

THE BEST "PAPPA AL POMODORO" IN THE WORLD!

7,00

CARPACCIO di CHIANINA IGP

LA MIGLIORE CARNE TOSCANA IN VERSIONE CARPACCIO ACCOMPAGNATA DA UNA FRESCA MISTICANZA E SCAGLIE DI PECORINO DELLA VALDORCIA. LA CARNE PROVIENE DALL'AZIENDA AGRICOLA "IL POGGIO" A CELLE SUL RIGO

CHIANINA BEEF CARPACCIO WITH RAW VEGETABLE SALAD AND LOCAL PECORINO CHEESE

15,00



PICI TRADIZIONALI di AGLIONE

PASTA FRESCA FATTA RIGOROSAMENTE A MANO NELLA VERSIONE più CLASSICA DEL TERRITORIO: SUGO DI POMODORO 100% ITALIANO, AGLIONE DELLA VALDICHIANA E TANTISSIMO CUORE...

HOME-MADE PICI-PASTA IN A SAUCE OF TOMATO AND LOCAL GIANT-GARLIC

14,00

PICI TRADIZIONALI di RAGÙ BIANCO

IL GRANDE CLASSICO DELLA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA:

LA TRADIZIONE DELLA PASTA FRESCA FATTA A MANO INCONTRA UN SAPORITISSIMO E GUSTOSO RAGÙ DI CARNE CHIANINA SENZA POMODORO...

HOME-MADE PICI-PASTA WITH LOCAL CHIANINA MEAT-SAUCE WITHOUT TOMATO

15,00

FUSILLONI di GRICIA TOSCANA

ISPIRATO DAL CELEBERRIMO PIATTO ROMANO: FUSILLONI PASTIFICIO PANARESE CON PANCETTA DI CINTA SENESE IN AGGIUNTA CIPOLLA ROSSA, CIPOLLA BIANCA E PECORINO DELLA VALDORCIA...

BIG FUSILLI SHORT-PASTA IN A WHITE ONION SAUCE, LOCAL BACON AND PECORINO CHEESE RAIN

16,00

TORTELLI NERI

UN MUST DELLA TORRETTA:

TORTELLONI GIGANTI CON IMPASTO AL CACAO, RIPIENI DI CINGHIALE E COTTI IN UNA RIDUZIONE DI VINO NOBILE, IN AGGIUNTA FINALE UN TOCCO DI CROCCANTEZZA CON CRUMBLE DI NOCCIOLE...

OUR MAIN PASTA-DISH: TORTELLI "STUFFED-PASTA" WITH INSIDE WILD-BOAR MEAT

COOKED IN VINO NOBILE SAUCE, LAUREL AND CRUMBLE OF ITALIAN HAZELNATS: ABSOLUTELY DIFFERENT

18,00

PAPPARDELLE di RAGÙ SELVAGGIO

PAPPARDELLE ALL'UOVO CON GRANO 100% TOSCANO AL RAGÙ DI CINGHIALE

UN CAVALLO DI BATTAGLIA DELLA TRADIZIONE CHE NON STANCA MAI DI STUPIRE!

PAPPARDELLE LONG-PASTA IN A WILD-BOAR RED SUACE: A TRADITIONAL GREAT CLASSIC

16,00

GNOCCHI di TRE POMODORI & CACIO

UNA SUCCULENTA BOMBA ESTIVA:

RIGOROSAMENTE ARTIGIANALI, CONDITI CON UN FRESCHISSIMO MIX DI POMODORINI FRESCHI, SEMI DRY, BASILICO E ABBONDANTI SCAGLIE DI PECORINO DELLA VALDORCIA A PIOGGIA

GNOCCHI HOME MADE PASTA WITH FRESH CHERRY TOMATOES AND PECORINO CHEESE RAIN!

15,0



POLLO FRITTO

UN PIATTO INCREDIBILE PRESENTE NELLA NOSTRA CARTA DA SEMPRE:
FRITTURA DI POLLO RUSPANTE CON PATATE RUSTICHE E SALSA "LATORRETTA"
FRIED LOCAL CHICKEN WITH FRIED RUSTIC POTATOES AND "LATORRETTA" SAUCE

16,00

HAMBURGER di CHIANINA

200 GRAMMI DI PURA GODURIA:
HAMBURGER DI CARNE CHIANINA CERTIFICATA ACCOMPAGNATO DA CICORIA RIPASSATA, PATATE ARROSTO, PROVOLA FRESCA E POMODORINI SEMI-DRY DI NOSTRA PRODUZIONE...

200 GRAMS OF PURE ENJOYMENT:

ITALIAN-BURGER WITH SIDE DISH OF SPICY HERBS, SMOKED MOZZARELLA AND DRY CHERRY TOMATOES!

16,00

BISTECCA di CHIANINA CERTIFICATA IGP

COSTATA O FIORENTINA CON CERTIFICAZIONE SECONDO DISPONIBILITÀ GIORNALIERA
LA BUONA CARNE SI GUSTA RIGOROSAMENTE AL SANGUE!

7,00 PER ETTO FIORENTINA

5,50 PER ETTO COSTATA

TAGLIATA di ROSMARINO con CONTORNI

SUCCULENTA E MORBIDA CARNE ALLA GRIGLIA ACCOMPAGNATA DA CONTORNI FRESCHI DI GIORNATA.
LA BUONA CARNE È PREFERIBILE GUSTARLA AL SANGUE!

THINLY SLICED GRILLED STEAK WITH ROSEMARY AND SIDE-DISH OF THE DAY

18,00

MORBIDISSIMO di MAIALINO TOSCANO

FILETTO DI SUINO TOSCANO COTTO A BASSA TEMPERATURA ADAGIATO CON TANTISSIMO AMORE
SU UN LETTO DI VERDURA FRESCA SALTATA AL MOMENTO E CHIPS DI PECORINO DELLA VALDORCIA

FILET-STEAK OF LOCAL PORK MEAT WITH ESCAROLE AND PECORINO CHIPS

16,00

il PEPOSO

STRACOTTO AL VINO NOBILE E PEPE NERO SU CREMA DI PATATE E PORRI:
UN GRANDE CLASSICO DELLA CUCINA TOSCANA DIVENTA UN PIATTO STORICO DELLA TORRETTA!

BEEF-STEW OF LOCAL MEAT COOKED IN A VINO NOBILE SAUCE AND BLACK PEPPER ON A CREAM OF POTATOES

16,00

GENTILE OSPITE

IN DIVERSI PUNTI DEL LOCALE SONO COLLOCATI DEI DISPENSER IGIENIZZANTI PER LA DISINFEZIONE DELLE MANI, ANCHE SE IL COVID è ORAMAI UN RICORDO FACCIAMO LO SPESSO È MOLTO IMPORTANTE...

QUESTI SONO I NOSTRI MAGGIORI FORNITORI

DEAR GUEST THESE ARE OUR SUPPLIERS:

MACELLERIA MARIANI - CHIANCIANO TERME
AZIENDA AGRICOLA SAN GIOBBE - PORTO (PG)
AZIENDA AGRICOLA IL POGGIO - CELLE SUL RIGO
CARNE

ORTO FRUTTA FASTELLI - CHIANCIANO TERME
FRUTTA E ORTAGGI

AZIENDA AGRICOLA IL POGGIO - CELLE SUL RIGO
MACELLERIA BELLI - TORRITA DI SIENA
SALUMI E INSACCATI DELLA CINTA SENESE

CASEIFICIO VALDORCIA - CONTIGNANO
CASEIFICIO CUGUSI SILVANA – PIENZA
PECORINI E FORMAGGI

PASTIFICIO PANARESE GALLINA SIENA
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

LA BOTTEGA DELLA PASTA - CASTIGLIONE DEL LAGO
PASTIFICIO ARTIGIANALE FÈ - CHIANCIANO TERME
PASTA FRESCA FATTA A MANO

IN RELAZIONE AL REGOLAMENTO EUROPEO 1169/2011 RELATIVO AL CONTENUTO DEGLI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI, ABBIAMO PREPARATO DELLE TABELLE ESEMPLIFICATIVE PER AGEVOLARE LE VOSTRE SCELTE E CHIARIRE EVENTUALI DUBBI IN MATERIA DI ALLERGENI ALIMENTARI.

IL MATERIALE È SEMPRE A DISPOSIZIONE DELLA CLIENTELA, PER QUALSIASI DOMANDA, DUBBIO O INCERTEZZA IN MATERIA DI ALLERGENI NON ESITARE A CHIEDERE SAREMO LIETI DI AIUTARTI!

AVVISIAMO LA GENTILE CLIENTELA CHE LA PASTA FRESCA ARTIGIANALE CHE UTILIZZIAMO

PER I NOSTRI PIATTI DOPO LA PRODUZIONE VIENE ABBATTUTA E CONSERVATA -18°