



## PRALINE di CINGHIALE

12,00

LE CLASSICHE POLPETTINE DELLA NONNA DIVENTANO I NOSTRI FERRERO ROCHER DI SELVAGGINA...  
WILD BOAR PRALINES OUR TRADITIONAL GRANDMOTHER'S MEATBALLS REINVENTED AS  
"FERRERO ROCHER" OF GAME ...

## TAGLIERE di SALUMI della CINTA SENESE BRADA

19,00

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

IL TAGLIERE è PER DUE PERSONE

COLD CUTS PLATTER OF FREE-RANGE CINTA SENESE PORK MEAT:

DIRECTLY FROM THE PRODUCER, A SELECTION OF DOP-CERTIFIED PRODUCTS. THE PLATTER IS FOR TWO PEOPLE

## TAVOLOZZA di PECORINI a KM ZERO

16,00

UNA PICCOLA MA RAPPRESENTATIVA SELEZIONE DEI MIGLIORI PECORINI DEL TERRITORIO ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE DI NOSTRA PRODUZIONE, MIELE LOCALE, PERA E NOCI. IL TAGLIERE È PER DUE PERSONE  
LOCAL PECORINO CHEESE SELECTION: A SMALL BUT REPRESENTATIVE TASTING OF THE BEST LOCAL PECORINO CHEESE SERVED WITH OUR HOMEMADE JAMS, LOCAL HONEY, AND WALNUTS. THE PLATTER IS FOR TWO PEOPLE

## CROSTINI MISTI TOSCANI " FAI DA TE "

8,00

PANE COMUNE LEGGERMENTE TOSTATO ACCOMPAGNATO DAI CONDIMENTI POPOLARI CHE HANNO RESO CELEBRE IL CROSTINO TOSCANO IN TUTTO IL MONDO: POMODORO ALL'AGLIONE, FEGATINI DI POLLO AL VINSANTO E OLIO EVO LOCALE

LIGHTLY TOASTED BREAD SERVED WITH THE TRADITIONAL SPREADS THAT MADE TUSCAN CROSTINI FAMOUS WORLDWIDE: TOMATO WITH GARLIC, CHICKEN LIVERS WITH VIN SANTO, AND 2025 VINTAGE LOCAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

## FONDUTA di PECORINO

12,00

CALDA E SUCCULENTA, UNA FUSIONE DI PECORINI A KM ZERO CHE SI ADAGIA SUL CROCCANTE DI PANE, RIFINITA DA UNA SOTTILE POLVERE DI BOSCO. UN BOCCONE CHE SA DI TOSCANA AUTENTICA!  
TUSCAN PECORINO FONDUE OVER CRISPY BREAD WITH A DUSTING OF MUSHROOM POWDER...

## LA PAPPA al POMODORO più BUONA del MONDO

7,00

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!

## BOLLENTISSIMO di MAIALE TOSCANO

15,00

PANCIA DI MAIALE TOSCANO, COTTA A BASSA TEMPERATURA FINCHÉ NON DIVENTA IRRESISTIBILMENTE MORBIDA, CON LA SUA PARTE ESTERNA CHE SFIORA LA CROCCANTEZZA. ADAGIATA SU UNA VELLUTATA DI CECI SETOSA E PROFUMATA AL ROSMARINO, CREA UN EQUILIBRIO CHE SCALDA E ABBRACCIA: UN BOCCONE CHE RACCONTA COMFORT, TERRITORIO E PAZIENZA...

SLOW-COOKED TUSCAN PORK BELLY ON A SILKY CHICKPEA VELOUTÉ SCENTED WITH ROSEMARY. A RICH, COMFORTING BITE THAT BRINGS EVERYTHING TOGETHER IN QUIET HARMONY...



## PICI TRADIZIONALI all'AGLIONE della VALDICHIANA 15,00

PASTA FRESCA TIRATA RIGOROSAMENTE A MANO, PROPOSTA NELLA SUA VERSIONE PIÙ AUTENTICA: UN SUGO DI POMODORO 100% ITALIANO, L'AGLIONE DELLA VALDICHIANA CHE PROFUMA COME UNA PROMESSA ANTICA E QUELL'ABBONDANTE PORZIONE DI CUORE CHE COMPLETA UN PIATTO CHE NON HA BISOGNO ALCUNO DI PRESENTAZIONI...

HOME-MADE-PICI LOCAL PASTA WITH TOMATO SAUCE AND VALDICHIANA GIANT GARLIC!

## PICI TRADIZIONALI al RAGÙ BIANCO 16,00

IL GRANDE CLASSICO DELLA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA:

PASTA FRESCA FATTA A MANO CONDITA CON RAGÙ DI CARNE CHIANINA SENZA POMODORO...

HOME-MADE-PICI LOCAL PASTA WITH A TRADITIONAL WHITE RAGOUT OF CHIANINA BEEF...

## FUSILLONI BASTARDI 14,00

ISPIRATO AL CELEBERRIMO PIATTO DELLA TRADIZIONE PARTENOPEA: FUSILLONI PASTIFICIO PANARESE AVVOLTI DA UNA SUCCULENTA E SAPORITA GENOVESE, COTTA TANTISSIMO CON CARNE CHIANINA E MAIALE TOSCANO, FINALE PROFUMATO CON PECORINO DELLA VAL D'ORCIA A CADUTA, COME NEVE BUONA SUL TRAMONTO: UN ORGASMO...

BIG FUSILLI FROM PASTIFICIO PANARESE IN A SLOW-COOKED ONION *GENOVESE* WITH CHIANINA BEEF AND LOCAL PORK MEAT, FINISHED WITH VAL D'ORCIA PECORINO...

## TORTELLI NERI 18,00

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

COCOA-FLAVORED STUFFED TORTELLI-PASTA WITH WILD BOAR, VINO NOBILE REDUCTION, AND TOASTED HAZELNUT CRUMBLE...

## PAPPARDELLE ARTIGIANALI AL RAGÙ SELVAGGIO 16,00

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

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

PAPPARDELLE HOME-MADE-LONG-PASTA WITH WILD BOAR RAGOUT. A TIMELESS CLASSIC IN A NEW VISION...



## POLLO FRITTO

16,00

UN PIATTO INCREDIBILE PRESENTE NELLA NOSTRA CARTA DA SEMPRE:

FRITTURA DI POLLO RUSPANTE CON PATATE RUSTICHE E SALSA "LATORRETTA"

FRIED FREE-RANGE CHICKEN WITH RUSTIC POTATOES AND "LA TORRETTA" SAUCE...

## HAMBURGER di CHIANINA

16,00

200 GRAMMI DI PURA GODURIA: HAMBURGER DI CHIANINA CERTIFICATA SENZA ALCUN TIPO DI CONDIMENTO, CICORIA RIPASSATA, PATATE ARROSTO BEN DORATE, PROVOLA FRESCA CHE SI SCIOLGE E I NOSTRI POMODORINI SEMI-DRY FATTI IN CASA. UN PIATTO IMPORTANTE, PREPARATO CON AMORE AUTENTICO E RISPETTO INDISCUSSO PER OGNI INGREDIENTE...

SUCCULENT ITALIAN CHIANINA BEEF BURGER WITH SAUTÉED CHICORY, ROASTED POTATOES, FRESH PROVOLA SMOKED-CHEESE, AND SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES...

## BISTECCA di CHIANINA CERTIFICATA IGP

5,50 per etto COSTATA

7,00 per etto FIORENTINA

COSTATA O FIORENTINA CON CERTIFICAZIONE, PROPOSTA SECONDO LA DISPONIBILITÀ GIORNALIERA: UN TAGLIO NOBILE SELEZIONATO OGNI GIORNO CON CURA, SCELTO SOLO QUANDO RAGGIUNGE GLI STANDARD DI QUALITÀ CHE MERITANO LA TAVOLA. UN INVITO A GUSTARE LA CARNE NEL SUO MOMENTO MIGLIORE. LA CARNE VIENE VENDUTA A PESO...  
LA BUONA CARNE SI GUSTA RIGOROSAMENTE AL SANGUE!

## TAGLIATA al ROSMARINO con CONTORNI

18,00

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

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

BEST ENJOYED RARE!

## MORBIDISSIMO di MAIALINO TOSCANO

16,00

FILETTO DI SUINO TOSCANO COTTO A BASSA TEMPERATURA, ADAGIATO CON TANTISSIMO AMORE SU UN LETTO DI VERDURA FRESCA SALTATA AL MOMENTO. A COMPLETARE IL PIATTO, UNA CHIPS DI PECORINO DELLA VALDORCIA CHE AGGIUNGE UN TOCCO DECISO E SAPIDO...

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

## il PEPOSO

16,00

STRACOTTO AL VINO NOBILE E PEPE NERO SU CREMA DI PATATE E PORRI:

QUANDO UN GRANDE CLASSICO DELLA CUCINA TOSCANA DIVENTA UN PIATTO DELLA TORRETTA!

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