



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 PAPPAl 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 SCIOLGIE 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-DRY 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 di ROSMARINO con CONTORNI

18,00

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

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